



TORRE S.EMILIANO

Formaggi della Terra d'Otranto

SCHEMA TECNICA

- Caciotta di Capra della Terra d'Otranto -

Descrizione	Formaggio caprino semi stagionato. Si caratterizza per la pasta bianca, morbida, particolarmente profumata, dal sapore delicato, ma deciso. Prende il meglio delle caratteristiche organolettiche del latte di capra.		
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none">- Latte caprino- Caglio- Sale- Fermenti lattici selezionati		
Allergeni	Latte e fermenti lattici selezionati		
Requisiti organolettici	<i>Aspetto:</i> pasta semi morbida	<i>Colore:</i> bianco	<i>Sapore:</i> salato
Tolleranze relative ai difetti	<i>Sostanze e corpi estranei:</i> Assenti	<i>Retrogusti o sapori sgradevoli:</i> Assenti	
Tolleranze relative ai contaminanti	<i>Pesticidi e antiparassitari:</i> Assenti <i>Antibiotici:</i> Assenti	<i>Altri inibenti:</i> Assenti <i>Polifosfati:</i> Assenti	
Trattamenti	Nessuno - Lavaggio con sola acqua Crosta non edibile		
Aspetto	<i>Forma:</i> circolare	<i>Peso:</i> 2,2/2,8 kg circa	<i>Crosta:</i> semi morbida
Confezionamento	/		
Imballo	Anche in sottovuoto		
Conservazione	da +4°C a +10°C		
Shelf life	150 giorni		
Stagionatura	20/30 giorni		
Tracciabilità	N. di lotto		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)	<i>Valore energetico:</i> Kcal 279 - KJ 1160	<i>Grassi:</i> g 21,5 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g. 16	<i>Carboidrati:</i> g 1,1 <i>di cui Zuccheri:</i> g 0,9
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 22	<i>Sale:</i> g 3,6