

Asfodelo

formaggio ovivaccino



Formaggio ovi-vaccino giovane a pasta morbida, con crosta liscia color giallo paglierino. Il connubio con il latte vaccino smorza con la sua dolcezza il gusto dirompente del latte ovino. Prodotto solo nell'ultima parte dell'anno per dare continuità alla produzione.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

Ingredienti | Latte vaccino e latte ovino pastorizzato | sale | caglio | fermenti lattici

Salatura | A umido

Stagionatura | Min 15 / max 45 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 18/20 x 7 cm

Peso | 1,8/2,2 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta giallo paglierino, liscia, conservanti E202-E235, coloranti E150d- E160b, non edibile

Tipo di pasta | Bianca, morbida, elastica, con leggera occhiatura

Sapore | Dolcemente gradevole

Shelf-Life | 120 giorni

Temperatura di conservazione | Tra +4° e +8° C

Caseificio Murtas

Zona P.L.P. Loc. "Is Nais" | 09040 Silius (SU)

Telefono +39 070 2048352

Cellulare +39 335 7153227 | 335 7153228

e-mail info@caseificiofurtas.it

P. IVA 01268250923



Asfodelo

formaggio ovivaccino

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 38% / 43%

Grasso | 28% / 32%

Materia secca | 63% / 56%

Grasso sulla sostanza secca | 50% / 58%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1751,6 KJ

Calorie | 418,5 Kcal

Grassi totali | 36,2 g

di cui acidi grassi saturi | 23,8 g

Carboidrati | 0,3 g

di cui zuccheri | 0,3 g

Proteine | 22,9 g

Sale | 1,7 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte pecorino e latte vaccino | 47% / 59%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Tenore di germi patogeni

Tipo di germe:

Listeria monocytogenes

Salmonella ssp

Valori:

Assenza in 25 g n=5 c=0

Assenza in 25 g n=5 c=0

Tenore di germi testimoni di carenza igienica

Tipo di germe:

Stafilococco aureo

Escherichia coli

Valori (ufg/g):

m=100 M*=1000 n=5 c=2*

m=100 M*=1000 n=5 c=2*

m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M = limite entro il quale il risultato non è soddisfacente

n = numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

c = numero di unità campionarie per i quali è ammessa

Il risultato è inaccettabile, se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M.
Caratteristiche estratte dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 Novembre 2005 sui
"criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari"



Murtas
FORMAGGI