

Fiocco

formaggio caprino
GIOVANE



Formaggio di capra fresco e leggero, maturato per 30 giorni, dalla pasta bianca e morbida, si presta all'alimentazione di tutti, dai bambini agli anziani. Dal sapore dolce e delicato può essere usato negli antipasti in abbinamento ai salumi, nella creazione di sandwich o come formaggio da tavola; ottimo l'abbinamento con i vini bianchi fruttati. Eletto miglior formaggio al concorso "CAPRINO D'ORO" nella categoria formaggi caprini a breve stagionatura.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

Ingredienti | Latte caprino pastorizzato | sale | caglio | fermenti lattici

Salatura | A umido

Stagionatura | 20/45 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 15/17 x 5/8 cm

Peso | 1,8/2,2 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta bianca, liscia, trattata con conservanti E235, non edibile

Tipo di pasta | Bianca, morbida con leggera occhiatura

Sapore | Caratteristico, leggermente aromatico

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



Fiocco

formaggio caprino
GIOVANE

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 34,5% / 46,0%

Grasso | 26,9% / 33,2%

Materia secca | 64,9% / 56,2%

Grasso sulla sostanza secca | 47,6% / 58,0%

Sale | 0,5% / 1,5%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1534 KJ

Calorie | 370 Kcal

Grassi totali | 32,21 g

di cui acidi grassi saturi | 17,71 g

Carboidrati | <1 g

di cui zuccheri | <1 g

Proteine | 20,14 g

Sale | 1,16 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte di capra | 38% / 57%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Tenore di germi patogeni

Tipo di germe:

Listeria monocytogenes

Salmonella spp

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=0*

m=100 M*=1000 n=5 c=0*

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"

