

Lentischio

formaggio caprino
MATURO



Un formaggio di capra stagionato a basso contenuto di lattosio e colesterolo, delicato e gradevole, reso aromatico dalle erbe spontanee dei nostri pascoli, tra cui il lentischio, antica pianta della flora mediterranea conosciuta per le sue proprietà medicinali. Adatto a qualsiasi occasione gastronomica, si abbina ai vini bianchi e ai rossi delicati.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

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

Salatura | A umido

Stagionatura | 60 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 16/18 x 10/11 cm

Peso | 2,6/3,2 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta marrone intenso, liscia, trattata con conservanti E235 - E202, coloranti E150d - E160b - E172, non edibile

Tipo di pasta | Bianco tendente al giallo chiaro, morbida con leggera occhiatura

Sapore | Caratteristico, leggermente aromatico

Shelf-Life | 180 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@caseificiomurtas.it

P. IVA 01268250923



Lentischio

formaggio caprino
MATURO

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 33,5% / 42,9%

Grasso | 28,1% / 35,2%

Materia secca | 64,9% / 58,2%

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

Sale | 1,31% / 1,62%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1476 KJ

Calorie | 356 Kcal

Grassi totali | 29,7 g

di cui acidi grassi saturi | 19,3 g

Carboidrati | <1 g

di cui zuccheri | <0,5 g

Proteine | 22,2 g

Sale | 2,87 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte di capra | 51% / 63%

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