

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO: STRACCIATELLA

DEFINIZIONE : formaggio fresco a pasta filata

INGREDIENTI: straccetti di mozzarella (latte vaccino crudo intero, caglio, sale, fermenti), panna uht

ASPETTO DEL PRODOTTO: forma a sacco contenente una miscela di mozzarella ridotta a minuti sfilacci e panna

PEZZATURA : g. 200

SHELF LIFE : 7 giorni a 4°C in confezione integra

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Bianco
- Sapore : Dolce di latte fresco
- Odore : Gradevole

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PARTE EDIBILE:

Proteine: Gr. 11,7
Grassi: Gr. 25,4
Di cui saturi: Gr. 21,8
Carboidrati: Gr. 1,7
Di cui zuccheri: Gr. 1,7
Valore energetico: KCAL 282 KJ 1167

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Reg. CE 1829 –1830/2003

