



AZIENDA CASEARIA DEL LEVANTE S. R. L
SCHEDA TECNICA PRODOTTO



CACIORICOTTA AL NEGROAMARO

DESCRIZIONE PRODOTTO	Il Cacioricotta al negramaro , formaggio a pasta semidura, peculiare per le sue caratteristiche aromatiche, è ottenuto dal mix di ben tre tipologie di latte, vaccino, ovino e caprino. Dopo coagulazione è formato in fuscelle, successivamente affinato in vino Negroamaro e dopo una breve stagionatura è confezionato sottovuoto.		
INGREDIENTI	Ingredienti: latte di vacca, latte di pecora, latte di capra, siero di latte , sale, caglio, vino Negroamaro		
ORIGINE DEL LATTE	Italia-Puglia	ALLERGENI	LATTE (incluso lattosio e proteine del latte)
PEZZATURA	240-370 grammi	TMC/SHELF LIFE	180 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE ODORE GUSTO CONSISTENZA ASPETTO	violaceo all'esterno e bianco latteo all'interno caratteristico senza note estranee intenso, piacevolmente salato con retrogusto vinoso compatta e dura forma cilindrica piatta	
CONTROLLI IGIENICO-SANITARI	Eseguiti in autocontrollo c/o laboratori accreditati e rispondenti a normativa Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 All. III sezione IX e Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.		

PROVE ESEGUITE	Valore	Unità di misura
Conta di Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	<10	UFC/g
Conta di Stafilococchi coagulasi-positivi	<10	UFC/g
Ricerca di Salmonella spp	Assente	ass.pres/25g
Ricerca di Listeria monocytogenes	Assente	ass.pres/25g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore
Ph	5,6 – 5,8
Umidità	50,5 %

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		Valore	Unità di misura
	Valore energetico	276	Kcal
	1146	Kj	
Grassi	22	g	
(di cui saturi)	10	g	
Carboidrati	2,9	g	
(di cui zuccheri)	2,9	g	
Proteine	17	g	
Sale	1,6	g	

