

Scheda tecnica prodotto

MONTASIO 60 GG SELVA D.O.P.

Denominazione di origine protetta Reg. (CE) 1107/96. Garantito dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/2006.

DESCRIZIONE PRODOTTO formaggio da tavola, a pasta cotta e semidura. Ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero, con stagionatura di almeno 60 giorni. È un formaggio appetitoso, saporito e dolce, in grado di soddisfare tutta la famiglia.

INGREDIENTI latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, lisozima (proteina naturale estratta dall'uovo).

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE E203 ed E235 per sostenere la pelure. Crosta non edibile.

FORMA cilindrica a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane. Sullo scalzo è impresso il marchio del Consorzio di Tutela, il codice produttore, la data di produzione e ripetutamente la scritta "MONTASIO".

PESO 6-8 kg (formaggio soggetto a calo di peso naturale).

DIMENSIONI come da disciplinare rispetta un'altezza di massimo 8 cm, e il diametro è di circa 30-35 cm.

CROSTA liscia, sottile, regolare ed elastica di colore giallo paglierino.

STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA formaggio con pasta di consistenza compatta con occhiatura ad occhio di pernice, lucida internamente, piccola e omogenea.

COLORE dal bianco avorio o leggermente paglierino.

GUSTO morbido al palato risulta fresco, delicato facendo ricordare il latte appena munto ma ben strutturato e saporito.

IMBALLAGGIO forme con pelure, una per scatola.

PALLETTIZZAZIONE 42 forme per pallet. Sette strati da sei forme.

TRASPORTO effettuato ad una temperatura compresa tra 4°C e 10°C.

SCADENZA 60 giorni.

INGREDIENTI POTENZIALMENTE ALLERGIZZANTI

Allergizzanti

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) **SI**

Uova e prodotti a base di uova **SI**

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi come SO₂ **NO**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE nei limiti di legge.