

## **LATTERIA STAGIONATO**

**DESCRIZIONE PRODOTTO** formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero. È un formaggio da tavola, a pasta semicotta, con stagionatura di almeno 12 mesi.

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

**TRATTAMENTI IN SUPERFICIE** durante la stagionatura viene trattato con olio e vengono applicati i conservanti E203-E235 per sostenere la pelure. Crosta non edibile.

**FORMA** cilindrica a scalzo leggermente convesso. Le facce sono piane o quasi piane.

**PESO** 6.5-7 kg (formaggio soggetto a calo di peso naturale).

**DIMENSIONI** altezza 6-8 cm, diametro 26-29 cm.

**CROSTA** dura di color ambra.

**STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA** ha un'occhiatura rada; la pasta è dura., compatta e consistente.

**COLORE** bianco avorio o leggermente paglierina.

**GUSTO** molto saporito e intenso ma non mai piccante, tipico dei formaggi stagionati.

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

**SHELF LIFE** 120 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 SO<sub>2</sub> **NO**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** nei limiti di legge.

**CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI** verranno fornite su richiesta.