

## Scheda tecnica prodotto

### **MONTASIO D.O.P. ¼ S.V.**

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** 1,8 kg (formaggio soggetto a calo di peso naturale).

**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** Confezionato sotto vuoto.

**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 SO<sub>2</sub> **NO**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** nei limiti di legge.