

Sacco delle Antiche Fosse (da 3 pz)

Formaggio misto stagionato ottenuto da maturazione tradizionale.

Il logo "FORMAGGIO DI FOSSA"® è un

Marchio Registrato utilizzato ai sensi del comma 2 dell'art. 14 del Reg. (CE) n°510/2006

Caratteristiche del Prodotto

Formaggio misto vaccino-ovino stagionato, ottenuto da un processo di stagionatura storico-tradizionale. Crosta color bianco paglierino, forma irregolare leggermente segnata, profumo deciso, sapore caratteristico e pungente.



Specifiche oggetto espositivo

Caratteristico sacco di cotone con 3 formaggi affinati. Il sacco ricorda il tradizionale metodo di stagionatura di questo storico formaggio, può essere adagiato nel banco frigorifero per permetterne un'esposizione scenografica.

Caratteristiche oggetto espositivo

Materiale	Peso Vuoto	Diametro / Profondità	Altezza	Lunghezza	Numero di pezzi all'interno	Peso delle forme
Sacco di cotone	0,05 kg circa	\	\	\	3 pz	3,6 kg circa

Codice di fatturazione del prodotto	166	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE e LATTE ovino pastorizzati, fermenti lattici selezionati, caglio (di vitello), sale.		
Origine del latte:	Latte di Paesi UE. Paese di trasformazione: ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte vaccino e ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,2	Tara in g	0
Dimensioni	Stampo cm	14 irregolare	Scalzo cm 9 irregolare
Imballo	Sottovuoto / Sacco di cotone / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto con un'etichetta adesiva ovale e posto in un rustico sacco di cotone.		
Giorni di stagionatura Media (prima della vendita)	prima dell'infossatura 60gg, all'interno delle fosse 80gg		
Shelf Life del prodotto intero in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	150	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temperatura max.4°C)	30
Codice EAN	2 836102	Codice GTIN	98024501001668
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno. Richiedere disponibilità.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %
1850 / 446	37	26	<0,5	<0,5	28,0	1,00	32,20

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone
				Lunghezza	Profondità	Altezza	
1	12	4	48	330	180	208	295