



## Fiordilatte

### SCHEDA TECNICA – FIOR DI LATTE CONFEZIONATO IN ATM

Il fior di latte è una specialità freschissima che conserva tutta la sapienza della tradizione casearia. Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte vaccino intero, rottura del coagulo, maturazione della cagliata, sgrondo del siero, filatura, salatura e confezionamento in atmosfera modificata.

<b>Lotto</b>	Data di scadenza	
<b>Descrizione</b>	Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino confezionato in atm	
<b>Ingredienti</b>	Latte, caglio, sale	
<b>Caratteristiche del prodotto</b>	Crosta Colore Odore Sapore Consistenza	Assente Bianco avorio Tipico di latte fresco Tipico di formaggio fresco Compatta ed elastica
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	pH	5,0 – 5,5
	Grasso	18% - 20%
	Grasso su sostanza secca	39,1%-45,5%
	Proteine	24% - 26%
	Umidità	54% - 56%
<b>Profilo microbiologico CE 2073/2005 e s.m.i</b>	E.Coli n=5 c=2 m=100ufc/gr M=1000ufc/gr Stafil.Coag.(+) n=5 c=2 m=10ufc/gr M=100 ufc/gr monocytogenes Assente in25g	

<b>Shelf life</b>	15 giorni
<b>Temperatura di conservazione</b>	≤ 4°C
<b>Allergeni</b>	Contiene latte e derivati

### Valori medi per 100 g

<b>Energia</b>	1200kj-287 kcal
<b>Grasso</b>	20,8 g
<b>Dicuiacidigrassisaturi</b>	13 g
<b>Carboidrati</b>	0,9g
<b>Di cui zuccheri</b>	0,9g
<b>Proteine</b>	24,1 g
<b>Sale</b>	1,2 g

### BENEFIT DEL PRODOTTO

<b>Utilizzo</b>	Da cucinare o utilizzare come ingrediente per qualsiasi tipo di ricetta. Inoltre, come topping per pizza, può essere utilizzato in qualunque tipo di forno.
<b>Modalità di confezionamento</b>	Confezionato in ATM