



SCHEDA TECNICA

Prodotto: PANNARELLO – PANNARELLO SOTTOVUOTO

Descrizione: Formaggio da tavola a consistenza morbida, prodotto con latte vaccino e aggiunta di panna.

Ingredienti: Latte vaccino italiano, panna, sale, caglio, trattato in superficie con conservante E202. Crosta non edibile.

Aspetto: Pasta di colore paglierino chiaro uniforme, tenera, cremosa. Crosta assente o appena percettibile. Crosta non edibile.

Sapore: Gradevole e fragrante, tipicamente latteo e fresco.

Maturazione: Formaggio fresco la cui stagionatura può essere prolungata fino a 45/60 gg

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, facce piane di diametro 20 - 25 cm, scalzo di altezza 5 - 6 cm. Peso 3 kg circa

TMC: 45 gg- 60gg se sottovuoto

Specifiche e caratteristiche:

Valori

Umidità	46 - 51 % p/p
Grasso	31 - 35 % p/p
Proteine	16 - 20 % p/p
Minerali	2 - 3,5 % p/p
Carboidrati	0,5 - 3,5 % p/p

Caratteristiche microbiologiche:

Coliformi totali	<10.000 ufc/g
Escherichia Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coagulasi positivi	<100 ufc/g
Stafilococchi aureus	<100 ufc/g
Salmonelle	assenti in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g

Conservazione e maturazione: In luogo fresco e asciutto, in cella frigorifera da +4 /+8 °C

Trasporto a temperatura: Il trasporto deve essere effettuato a temperatura compresa tra + 4 e + 8° C.

Pallettizzazione: Forme sfuse: tre strati da dodici forme. In scatola da 2 pezzi: sei scatole per strato per cinque strati.

CENTRO VENETO FORMAGGI s.r.l.

Via Lerina, 7/a
31034 Cavaso del Tomba (TV)
Tel. 0423/543198
Fax 0423/562541