

FORMAGGIO DI MALGA

- Stagionatura minima:** superiore ai 60 giorni
- Crosta:** liscia e regolare
- Aspetto della pasta:** Paglierino: occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato morbido, stagionatura superiore ai 60 giorni;
Mezzano: compatta, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore leggermente paglierino, stagionatura 6 mesi;
Vecchio / Stravecchio: granulosa, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, stagionatura 12 mesi.
- Sapore** dolce, saporito per mezzano e vecchio
- Zona di produzione** latte 100% italiano
- Ingredienti:** LATTE vaccino, sale, caglio, conservante (E1105 proteina naturale estratta dall'UOVO). Crosta non edibile.
- Allergeni:** LATTE, UOVA
- OGM:** il prodotto a base di latte vaccino è ottenuto da animali non geneticamente modificati;
- stagionatura:** naturale con condizioni ottimali di 11-15°C di temperatura e 81-85% di umidità per minimo 60 giorni
- forma:** cilindrica con scalzo leggermente convesso e facce quasi piane
- dimensioni:** diametro da 25 a 35 cm, altezza scalzo da 6 a 10 cm
- peso** da 8 a 10 kg

Informazioni nutrizionali (valori medi su 100 gr. di prodotto)

Energia 391/417 kcal/ kj 1623/1730

Grassi totali 31-34 g.

Di cui acidi grassi saturi 22-24 gr.

Carboidrati 0.3 gr.

Di cui zuccheri 0.1 gr.

Proteine 27-29 g.

Sale 2.1-2.4 gr.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Listeria monoc. u.f.c./25 g: assente tolleranza:nessuna

Salmonella spp u.f.c./25 g: assente tolleranza:nessuna

Coliformi totali

< 10.000

Carica microbica mesofila

< 200.000

n= numero unità campionamento (n.u.c.); m= limite soddisfacente; M= limite oltre il quale: risultato inaccettabile; C= il n.c.u. in cui è ammessa una presenza di germi entro il limite M.

Asiago, 12 gennaio 2021