



# DELIZIOSO

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Caseificio di Tenuta Colle della Pomara S.r.l. Società Agricola  
Contrada Campotenese snc - 87016 Morano Calabro (CS)



### DESCRIZIONE

È un formaggio a pasta morbida e con l'interno cremoso, dal sapore dolce e con un gusto fresco.

### CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

Il latte previa filtrazione viene immesso in caldaia, si aggiungono i fermenti lattici vivi e viene riscaldato sino a circa 40° C. A seguito dell'inserimento del caglio avviene il coagulo, quindi si procede alla rottura dello stesso. Successivamente la cagliata viene riposta nei classici fuscilli di forma cilindrica per favorire la fuoriuscita del siero di latte. Le forme così ottenute vengono capovolte facendole rimanere all'interno dei fuscilli e riposte nelle celle per il raffreddamento. Dopo 1 giorno le forme vengono deposte in salamoia per poi essere collocate in cella e favorire la maturazione. Aspetto interno: la pasta è morbida e cremosa. Sapore: dolce e gusto fresco.

### MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

La vendita si effettua a pezzo singolo da circa 1,5 kg in vaschetta termo-sigillata.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1336 kj / 325 kcal
Proteine	18,8 g
Grassi	27 g
di cui Acidi grassi Saturi	18,20 g
Carboidrati	1,8 g
di cui Zuccheri	1,8 g
Sale	1,13 g

### ALLERGENI

Latte vaccino.

### INGREDIENTI

latte vaccino fresco intero, caglio, sale e fermenti lattici.

### PROVENIENZA DEL LATTE

Allevamento Tenuta Colle della Pomara Soc. Agricola srl, azienda con garanzia di Benessere Animale in allevamento certificata CReNBA.

### FORMA

Cilindrica con facce piane e talvolta concave, derivata dal canestro in cui viene prodotto.

### CROSTA

Morbida dal colore giallognolo.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Si consiglia di tenere il prodotto tra 0 e +4° C.

### SCADENZA

60 giorni dalla data di produzione, espressa come gg.mm.aa, a partire dal giorno successivo a quello della data di produzione, è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà microbiologiche rispettando le condizioni di conservazioni riportate sulla carta per il confezionamento.