



MOZZARELLA

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

Formaggio fresco a pasta filata.

INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici.

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

Latte trattato termicamente e portato fino alla temperatura prevista per la lavorazione; aggiunta di fermenti lattici e caglio, coagulazione, rottura del coagulo e sosta di fermentazione; filatura, formatura e salatura in salamoia; conservazione della mozzarella in cella refrigerata 0-4°.

PROVENIENZA DEL LATTE

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

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Mozzarelle in formato 250 g e 125 g: Confezionata in barattoli da 250 g, oppure confezionata singolarmente in carta "formato cuscino", vaschette termo-sigillate da 1 a 3 kg. Bocconcini e nodini in formato 50 g: Confezionati in barattoli da 250 g o vaschetta termo-sigillata da 1 kg. Ciliegini in formato 25 g: Confezionati in barattoli da 250 g. Treccione e sfoglia: Confezionati in vaschette termo-sigillate.

FORMA

Sferica.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	835 kj / 200 kcal
Proteine	15,99 g
Grassi	14,85 g
di cui Acidi grassi Saturi	10,05 g
Carboidrati	0,49 g
di cui Zuccheri	0,07 g
Sale	0,31 g

CROSTA

Assente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a Temp. Max +4 °C.

ALLERGENI

Latte vaccino.

SCADENZA

10 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.