



PRIMO SALE

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 fresco a pasta bianca con un aroma tenue, che ricorda il latte o la cagliata.

INGREDIENTI

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

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. Dopo pochi minuti la cagliata viene immessa nei classici fuscilli di forma rettangolare 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. Aspetto interno: la pasta è poco elastica, consistente ma rimanendo morbida. Sapore: dolce con aroma latteo e gusto fresco.

PROVENIENZA DEL LATTE

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

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

La vendita si effettua a pezzo singolo. Il prodotto si presenta con forma rettangolare, a facce piane con un peso di circa 500 g / 1,4 kg. Farcito: il prodotto può essere farcito in fase di produzione con rucola, o peperoncino a scaglie, o granella di noci o pistacchi.

FORMA

Rettangolare, a facce piane.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1130 kj / 270 kcal
Proteine	16,05 g
Grassi di cui Acidi grassi Saturi	21,32 g 12,36 g
Carboidrati di cui Zuccheri	5,85 g 2,24 g
Sale	1,64 g

CROSTA

Assente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Si consiglia di tenere il prodotto tra 0 e+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.