



STRACCIATELLA

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 con panna.

INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, sale, mozzarella sfilacciata e panna.

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

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

PROVENIENZA DEL LATTE

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

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Pezzatura: vaschette da 200g. Imballo in cassette con numero pezzi come da accordi con il cliente.

FORMA

Miscuglio di panna e mozzarella sfilacciata a mano in fili sottili.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	822 kj / 195 kcal
Proteine	8,99 g
Grassi	17,84 g
di cui Acidi grassi Saturi	10,53 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Sale	1,16 g

CROSTA

Assente.

ALLERGENI

Latte vaccino.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a Temp. Max +4 °C.

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.