

Identificazione	STRACCHINO
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione	Formaggio fresco, cremoso a pasta molle, priva di occhiatura e di colore bianco latte
Zona di produzione	Latte proveniente dalla provincia di Vicenza
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio. Senza conservanti.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Caratteristiche chimiche	Caratteristiche chimiche: Umidità: 55% circa Proteine: 15% circa Grasso tq: 25% circa
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio in panetti rettangolare dal peso di circa 1 Kg. cadauno. Sapore dolce, delicato, leggermente acidulo con buoni sentori di latte.
Caratteristiche di lavorazione	Prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato. La lavorazione prevede l'aggiunta di fermenti lattici selezionati e caglio. Periodo minimo di maturazione 3 giorni
Temperature di trasporto	Non superiore a +6°C
Temperature di conservazione	+4°C
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
Shelf life	18 giorni dalla data di produzione