



BASTARDO DEL GRAPPA





DENOMINAZIONE

BASTARDO DEL GRAPPA

Descrizione prodotto e ciclo produttivo

Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero. È un formaggio da tavola a pasta morbida con maturazione di almeno 4 mesi

Ingredienti

Latte, fermenti lattici selezionati, sale, caglio

Informazioni allergeniche

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Uova e prodotti a base di uova

Forma

Cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo basso dritto o quasi dritto

Peso

6.5-7.5 kg (formaggio soggetto a calo di peso naturale)

Struttura pasta

Morbida con occhiatura piccola e diffusa

Colore pasta

Bianco o leggermente paglierino

Struttura crosta

Paglierina, consistente, liscia, regolare, asciutta e pulita/Nero, liscia, regolare, asciutta, pulita e consistente

Colore crosta

Paglierina/Nero

Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche

Nei limiti di legge

Indicazioni di conservazione

Sfuso: conservare a temperatura compresa fra +4 e +8°C
 Confezionato: conservare a temperatura inferiore a +4°C