



CACIOCAVALLO UBRIACO





DENOMINAZIONE

CACIOCAVALLO UBRIACO

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio di agnello o capretto, stagionatura nell'amarone

Forma

Forme di varia pezzatura

Struttura pasta

Compatta o lievemente spoglia

Colore pasta

Bianco paglierino tenue

Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche

Umidità: 38-42%
Grasso: 27-29%
Grasso s.s. > 44%
pH: 5,40/5,65

Listeria monocytogenes: assente/25g
Salmonella sapp.: assente/25g
Strafilococchi coagulasi positivi: < 100ufc/g
Escherichia coli: < 100ufc/g

Indicazioni di conservazione

Conservare a temperature max +8°C