



CAPROTTO





DENOMINAZIONE	CAPROTTO
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio a pasta semi - dura prodotto con latte di capra, caglio e sale. Viene effettuata la messa in forma e la stagionatura delle forme
Ingredienti	Latte di capra, sale, caglio
Informazioni allergeniche	Contiene latte
Forma	Cilindrica
Peso	3 Kg
Struttura pasta	Semi - dura, morbida ed elastica.
Colore pasta	Bianco avorio
Struttura crosta	Liscia e tendente al rigido.
Colore crosta	Arancio
Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche	Salmonella assente /25 g Listeria monocytogenes assente /25 g
Tmc	Non richiesto per formaggi stagionati in forma intera da vendere normalmente previo frazionamento (vedere art. 16 comma 7 Decr. L.vo 27.1.92 n. 109)
Indicazioni di conservazione	Conservare la forma intera a temperatura controllata (8°C- 10°C) una volta sezionato conservare in frigorifero (max 4°C)