CUORE DI FIENO

DENOMINAZIONE	**CUORE DI FIENO**
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio da tavola ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero, stagionato in un letto di fieno fine, ricco di erbe aromatiche che gli conferiscono sentori di prato fiorito. Ha una stagionatura minima di 90 giorni.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, può contenere lisozima (proteina naturale estratta dall'uovo)
Informazioni allergeniche	Latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova
Forma	Cilindrica a scalzo basso, dritto o quasi dritto, con facce piane o quasi piane
Peso	7-8 kg (formaggio soggetto a calo di peso naturale)
Struttura pasta	la pasta è consistente, compatta, con occhiatura piccola e diffusa
Colore pasta	Bianco avorio
Struttura crosta	Consistente, ruvida, irregolare
Colore crosta	Marrone con residui di fieno che evidenziano l'artigianalità
Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche	Nei limiti di legge
Indicazioni di conservazione	Ad una temperatura compresa tra 4°C e 10°C