



GIANDUIOTTO DI MONTAGNA





| DENOMINAZIONE | GIANDUIOTTO DI MONTAGNA |
|---|--|
| Descrizione prodotto e ciclo produttivo | Formaggio a pasta semidura prodotto con latte di vacca crudo, caglio, sale. Viene effettuata la messa in forma e la stagionatura delle forme |
| Ingredienti | Latte crudo, caglio, sale |
| Informazioni allergeniche | Contiene latte |
| Forma | Triangolare |
| Peso | 5-6 Kg |
| Struttura pasta | Semidura, morbida ed elastica |
| Colore pasta | Giallo paglierino |
| Struttura crosta | Rugosa e tendente al grigio |
| Colore crosta | Giallo - grigia |
| Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche | Umidità 45-50% Proteine s.s. 48% +/- 5% Grasso s.s. min 32% |
| Tmc | Non richiesto per formaggi stagionati in forma intera da vendere normalmente previo frazionamento (vedere art. 16 comma 7 Dcr. L.vo 27.1.92 n.109) |
| Indicazioni di conservazione | Conservare la forma intera a temperatura controllata (8°C - 10°C) una volta tagliato conservare in frigorifero (max 4°C) |