



MATTONELLA





DENOMINAZIONE	MATTONELLA
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio a pasta semi - dura prodotto con latte di vacca crudo, caglio, sale (con aggiunta di erbe o peperoncino)
Ingredienti	Latte crudo, caglio, sale (erbe di montagna/ peperoncino)
Informazioni allergeniche	Contiene latte
Forma	Rettangolare
Peso	2 - 2,3 Kg
Struttura pasta	Semi - dura, morbida ed elastica
Colore pasta	Bianco avorio (con presenza di erbe/con presenza di peperoncino)
Struttura crosta	Rugosa e tendente al rigido
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 Decr. 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)