



PUENTON





DENOMINAZIONE	PUENTON
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio da tavola semicotto ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero. La pasta è molto morbida ed ha una stagionatura minima di 30 giorni
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici
Informazioni allergeniche	Latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova
Forma	Cilindrica a scalzo leggermente convesso. Le facce sono piane o quasi piane
Peso	2.5-3 kg
Struttura pasta	Liscia, compatta, cremosa, leggermente fondente. Presenta un'occhiatura sparsa e irregolare. È un formaggio mantecato e morbido specialmente sotto la sottile crosta
Colore pasta	Bianco o leggermente paglierino
Struttura crosta	Sottile e caratteristica vista la rigatura che la rende ruvida. Presenta una muffa naturale nel piatto e nello scalzo tra la trama dei canestri
Colore crosta	Giallo paglierino
Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche	Nei limiti di legge

Indicazioni di conservazione

Temperatura compresa tra 4°C e 8°C