



RAGUSANO





DENOMINAZIONE	RAGUSANO
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Tradizionale
Ingredienti	Latte intero crudo, caglio, sale
Informazioni allergeniche	Contiene latte
Forma	Parallelepipedo a sezione quadrata con angoli smussati
Peso	12 - 15 Kg circa
Struttura pasta	Compatta, elastica con scarsa occhiatura
Colore pasta	Bianco tendende al giallo paglierino
Struttura crosta	Sottile, liscia e compatta
Colore crosta	Giallo paglierino tendende al marrone
Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche	% di Grasso sulla sostanza secca: $\geq 40\%$ fino a 6 mesi di stagionatura $\geq 38\%$ oltre i 6 mesi % di Umidità relativa: max 40% % di Sale sulla s.s. $\leq 6\%$