



# TESTUN ALLE VINACCE





DENOMINAZIONE	TESTUN ALLE VINACCE
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio pressato a pasta dura prodotto con latte intero vaccino, caglio e sale stagionato in vinacce.
Ingredienti	Latte, caglio, sale.- affinato nelle vinacce
Informazioni allergeniche	Contiene latte (se si riportano gli ingredienti non indicare in etichetta)
Forma	Cilindrica a facce piane (d= 28 cm)
Peso	6-9 kg
Struttura pasta	Moderatamente consistente ed elastica con occhiature piccole e poco diffuse
Colore pasta	Da bianco avorio sino a giallo paglierino
Struttura crosta	Spessa e consistente
Colore crosta	Rosso violaceo
Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche	Salmonella assente /25 g Listeria monocytogenes assente /25 g
Indicazioni di conservazione	Conservare la forma intera a temperatura controllata (4 °C)