



Provolone fiaschetto Kg 2 Riserva

Provolone fiaschetto Riserva Kg 2



Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino intero, ad acidità naturale di fermentazione che subisce per la tipologia piccante il trattamento termico della termizzazione. E' ottenuto attraverso le seguenti fasi: trasformazione del latte, maturazione della pasta, filatura, formatura, salatura, stagionatura. Presenta una forma sferica con piccola testina nella parte superiore, tipica dei prodotti "caciocavallo". La pasta può presentare una leggerissima occhiatura tipica del provolone, il colore è leggermente bianco/paglierino.

Semi hard cheese produced from whole cow's milk subject to the heat treatment of thermization. The product is spherical in shape with a small head, typical of "caciocavallo" products, treated on the surface with an anti-mould substance. The cheese is slightly straw-yellow/white in colour and may present few eye-marks, typical of provolone cheese.

Ingredienti

Latte, sale, caglio di capretto e agnello; crosta trattata in superficie con E202 - E203 - E235

Allergeni

Latte e derivati

Stagionatura

Minimo 20 giorni

Valori nutrizionali/ Nutrition Declaration

Valore energetico (Kcal)	392	Energy (Kcal)
Valore energetico (KJ)	1626	Energy (KJ)
Grassi (g)	32	Total fat (g)
di cui saturi (g)	22	Saturated fat (g)
Carboidrati (g)	0	Carbohydrate (g)
di cui zuccheri (g)	0	Sugar (g)
Proteine (g)	26	Protein (g)
Sale (g)	2,5	Salt (g)

Requisiti chimico fisici/ Chemical Requirements

pH	5,3	pH
Umidità %	42	Moisture %
Grasso su secco %	48	Fat on Dry Matter %

Dati logistici / Logistic data

Temp. di conservazione	+4/+8 °C	Storage conditions
Shelf life (giorni)	180	Shelf life (days)

Imballo Primario / Primary Packaging

Rivestimento plastico e trattamento antimuffa (E153)
Product treated with black plastic coating (E153)

Peso netto	2,0 Kg	Net Weight
Altezza	18,0 cm	Height
Diametro	14,0 cm	Diameter

Ingredients

Cow's milk, salt, rennet ; rind treated on the surface with E202 - E203 - E235

Allergens

Milk and products thereof

Aging

Minimum 20 days

Requisiti microbiologici ufc/g / Microbiological Requirements cfu/g

E. coli	< 1.000	E. coli
Staphylococcus Coag. +	< 100	Coagulase-positive staphylococci
Enterobacteriaceae	< 100	Enterobacteriaceae
Salmonella spp	0/25g	Salmonella spp
Listeria monocytogenes	0/25g	Listeria monocytogenes

Codice prodotto	01010030113513	Product code
Codice EAN	9802395103872	EAN Code

Imballo secondario / Secondary Packaging

Scatola di cartone
Cardboard box

Dimensioni	540 x 410 x 162 mm	Box dimensions
Pezzi per cartone	8	Pieces per box
Cartoni per strato	4	Boxes per layer
Cartoni per pallet	28	Boxes per pallet