



# Matusc





# Matusc

## Formaggio a latte misto caprino vaccino

### Descrizione:

Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte caprino e vaccino, per questo il suo sapore è dolce e delicato al palato. La sua pasta è semidura, di colore bianco, la sua occhiatura fine e rada, irregolarmente distribuita.

Ottimo a fine pasto accompagnato da un buon bicchiere di vino o servito con pere e mele.



### CARATTERISTICHE GENERALI

**Ingredienti:** latte vaccino, latte caprino, sale, caglio.

**Formato:** altezza min 80 mm - diametro 190/205 mm

**Peso:** 2,500 Kg  $\pm$  0,500 kg

**Stagionatura:** minimo 21 giorni

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** chiaro

**Sapore:** dolce e leggermente ircino

**Consistenza:** pasta elastica semidura

**Aspetto:** forma cilindrico, scalzo diritto, crosta sottile, occhiatura irregolare mediamente fitta.

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità  $\geq$  35%

Sostanza secca  $\leq$  65%

Grassi T.q.  $\geq$  30% - Grassi S.s.  $\geq$  46%

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione +4/6°C - 90%R

Temperatura di trasporto +4/6°C

CODICE	PRODOTTO	PESO MEDIO	UNITA' DI VENDITA	COD. EAN	IMBALLO	SHELF LIFE
14102	Matusc	2,5 Kg ca	a peso	2733870123453	cartone 2 pezzi	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 415 x 210 x 110 mm			STRATI/PALLET		6	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 5,500 Kg ca			CARTONI/ PALLET		72	
CARTONI/ STRATO		12	DIMENSIONI/PALLET		EURO	