



Tre Signori - Formaggella caprina





Tre Signori - Formaggella caprina

Descrizione:

una formaggella a crosta fiorita, ottenuta dalla lavorazione di latte caprino, dal sapore dolce verso l'esterno e leggermente acidulo verso l'interno, mai salato. La sua struttura, tenera e morbida, la rende abbastanza solubile al palato. A seconda della stagionatura la sua pasta si presenta prevalentemente gessosa o molto morbida, grazie alla proteolisi che caratterizza il breve periodo di affinamento di questo prodotto. Ottimo formaggio da merenda, che ben si presta ad essere messo a tavola a fine pasto con qualche confettura di frutta. In cucina, mantecandola con yogurt e panna, può essere usata in preparazioni di salse da accompagnamento per uno sfizioso pinzimonio.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte caprino, sale, caglio.

Formato: altezza min 60 mm \pm 10mm - diametro 190/220 mm

Peso: 1,600 Kg \pm 0,200 kg

Stagionatura: minimo 20 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: crosta di colore bianco

Sapore: caratteristico, leggermente ircino che tende a esaltarsi con la stagionatura

Consistenza: pasta leggermente gessata che tende a proteolizzare con la stagionatura

Aspetto: scalzo con disegno caratteristico, crosta bianca, raramente occhiato

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 45%

Sostanza secca \leq 55%

Grassi T.q. \geq 22% - Grassi S.s. \geq 40%

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
14302	Tre Signori	1,6 Kg ca	a peso	2734040123457	cartone 2 pezzi	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 455 x 225 x 72 mm			STRATI/PALLET		7	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 3,300 Kg ca			CARTONI/ PALLET		49	
CARTONI/ STRATO 7			DIMENSIONI/PALLET		EURO	