



Piattono





Piattonone

Descrizione:

il Piattonone è un formaggio a pasta molto morbida, il cui nome deriva dalla sua insolita forma piatta. Il sapore è molto dolce e delicato, ottenuto dalla lavorazione di latte intero, il Piattonone ha una consistenza cremosa, che gratifica il palato con una leggera persistenza burrosa. Grazie alla sua versatilità, vuoi per il suo gusto, vuoi per la sua morbidezza, lo possiamo servire semplicemente con del pane, magari alle noci, oppure con frutta secca o anche fresca, pere, fichi, ecc...



CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.
 Formato: altezza min 40 mm - diametro 150 mm
 Peso: 0,700 Kg ± 0,200 kg
 Stagionatura: minimo 10 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco/giallo paglierino a seconda della stagione
 Sapore: dolce, delicato, aromatico con la stagionatura
 Consistenza: morbido
 Aspetto: crosta bianca fiorita, pasta morbida fondente, leggermente occhiata

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità ≥ 42%
 Sostanza secca ≤ 58%
 Grassi T.q. ≥ 25% - Grassi S.s. ≥ 43%

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
13213	Piattonone	0,7 Kg ca	a peso	2733900123453	cartone 6 pezzi	40 gg.
DIMENSIONI CARTONE 360 x 180 x 130 mm			STRATI/PALLET		5	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 4,960 Kg ca			CARTONI/ PALLET		60	
CARTONI/ STRATO 12			DIMENSIONI/PALLET		EURO	
13212	Piattonone	0,7 Kg ca	a peso	2733900123453	cartone 4 pezzi	40 gg.
DIMENSIONI CARTONE 360 x 180 x 90 mm			STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 3,400 Kg ca			CARTONI/ PALLET		96	
CARTONI/ STRATO 12			DIMENSIONI/PALLET		EURO	