



Tronchetto





Tronchetto

Descrizione:

formaggio di latte caprino di breve stagionatura la cui struttura, inizialmente gessosa e friabile, diventa morbida e cremosa con la maturazione. Il suo aspetto è invitante e la sua crosta rugosa ci ricorda lo stampo dove è stata posta la cagliata. La sua pasta è di colore disomogeneo, bianco latte all'interno, grigio sotto la crosta. Avvicinandolo al naso, all'esterno un odore di sottobosco e di fungo invade le narici, all'interno un aroma di yogurt, latte con una leggera nuance di burro.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte caprino, sale, caglio.

Formato: altezza min 40 mm - diametro 40 ± 15mm

Peso: 240 g ± 60 g

Stagionatura: minimo 10 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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 ≥ 45%

Sostanza secca 55%

Grassi T.q. ≥ 22% - **Grassi S.s.** ≥ 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 |
|--------------------------|------------|------------|-------------------|-------------------|--------------------|------------|
| 14503 | Tronchetto | 240 g ca | a peso | 2734090123452 | cartone 6 pezzi | 40 gg. |
| DIMENSIONI CARTONE | | | 230 x 150 x 90 mm | STRATI/PALLET | | 6 |
| PESO LORDO MEDIO CARTONE | | | 1,050 Kg ca | CARTONI/ PALLET | | 144 |
| CARTONI/ STRATO | | | 24 | DIMENSIONI/PALLET | | EURO |