



Magnuca





Magnuca

Descrizione:

un formaggio dalla pasta elastica, dal sapore aromatico e delicato nel contempo, caratterizzato da una leggera occhiatura, fine e irregolarmente distribuita. Grazie alla sua versatilità e al suo gusto equilibrato, l'impiego in cucina di questo tradizionale prodotto dell'arte casearia di fondovalle, è molto apprezzato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza min 80 mm - diametro 330/360 mm

Peso: 7,800 Kg \pm 1,000 kg

Stagionatura: minimo 40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: chiaro

Sapore: leggermente aromatico

Consistenza: semiduro

Aspetto: occhiatura irregolare, crosta sottile e compatta

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 32%

Sostanza secca \leq 68%

Grassi T.q. \geq 30% - 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
12301	Magnuca	7,8 Kg ca	a peso	2733780123451	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 400 x 400 x 105 mm			STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 7,850 Kg ca			CARTONI/ PALLET		48	
CARTONI/ STRATO 6			DIMENSIONI/PALLET		EURO	