



CONSORZIO PRODUTTORI
latte maremma[®]

Mozzarella fiordilatte 1 kg

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Mozzarella Fiordilatte 1 kg
Cod. Interno: 640
Cod. EAN: 8032853710050
INGREDIENTI: Latte vaccino intero, sale, caglio, fermenti lattici.

FORMATI:
Filone : 3 pezzi di Kg 1 per confezione.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità: 54%
Grasso sul secco: 43.5%
Residuo secco: 46%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore della pasta: Bianco latteo omogeneo.
Sapore della pasta: Caratteristico, sapido, fresco delicatamente acidulo.
Consistenza: Moderatamente sostenuta.
Pasta: Struttura tipica fibrosa a foglie sovrapposte, asciutta.
Crosta: Assente, presenza di una pelle liscia di consistenza tenera

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conforme al Regolamento CE 2073/2005.

CARATTERISTICHE CONTENITORE PRIMARIO:

Incarto per alimenti

CARATTERISTICHE CONTENITORE SECONDARIO:

Cassa in plastica

CONSERVAZIONE: In frigorifero tra 0 e 4 °C.

CONSERVABILITÀ: 12gg dalla data di produzione

