



I NOSTRI FORMAGGI PER LA TUA TAVOLA

Casatella



Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti selezionati, caglio e sale.		
Struttura	Formaggio fresco a pasta molle, deperibile secondo quanto indicato dal D.M. 16/12/1993		
Trattamenti subiti	Pastorizzazione del latte a T = 73 °C per 30'', raffreddamento alla T di lavorazione, aggiunta di sale e dei fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e sosta di coagulazione, rottura del coagulo e scarico della pasta nei cestini, raffreddamento in cella, salatura, stoccaggio in cella a 4 °C per ca. 2-3 g, confezionamento e imballaggio.		
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005	Listeria m. assente in 25 g; Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g		
Criteri chimici ufficiali	Fosfatasi alcalina negativa, pH 5,2		
Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto	VALORE ENERGETICO	Kcal	246
		KJ	1019
	GRASSI	g	20
	di cui saturi	g	14
	CARBOIDRATI	g	2,4
	di cui zuccheri	g	2,4
	PROTEINE	g	14
	SALE	g	0,59
Shelf life	Temperatura	< 4° C	
	Range di vita	15 gg	
Libero servizio	Codice	Confezionamento	Peso
	CAP3	Incarto bianco + flow pack + ATM	g 280 peso fisso
Banco gastronomia	CAG7	Flow pack + ATM	g 650 ca.
	CAG3	Incarto bianco + flow pack + ATM	g 300 ca.
Caratteristiche organolettiche	Formaggio fresco dal sapore leggero ma consistente e facilmente digeribile. Deve le sue caratteristiche alla particolare lavorazione di ingredienti naturali di primissima qualità.		



CASEIFICIO COMELLINI ROBERTO S.p.A

Via Flavio Gioia, 6 - 40024 Castel S. Pietro Terme (BO)

Tel. 051 941376 - Fax 051 944969

P.IVA 00657851200 - R.I. di Bologna/C.F. 03752400378

info@caseificiocomellini.com - www.caseificiocomellini.com