



I NOSTRI FORMAGGI PER LA TUA TAVOLA

Formaggio di
Castel San Pietro



Formaggio di Castel San Pietro

Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti selezionati, caglio, sale, trattato in superficie con conservante sorbato di potassio.		
Struttura	Formaggio fresco a pasta semimolle, deperibile secondo quanto indicato dal D.M. 16/12/1993		
Trattamenti subiti	Pastorizzazione del latte a T = 73 °C per 30", raffreddamento alla temperatura 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 negli stampi, salatura in salamoia e trattamento con conservante antimuffa, maturazione in cella ventilata per ca. 3-4 g, confezionamento e imballaggio.		
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005	Listeria m. assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g		
Criteri chimici ufficiali	Fosfatasi alcalina negativa		
Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto	VALORE ENERGETICO	Kcal	310
		KJ	1283
	GRASSI	g	26
	di cui saturi	g	18
	CARBOIDRATI	g	1,9
	di cui zuccheri	g	1,9
	PROTEINE	g	17
	SALE	g	0,84
Shelf life	Temperatura	< 4° C	
	Range di vita	18 gg	

Libero servizio	Codice	Confezionamento	Peso		
Banco gastronomia	CSL4	Pellicola con logo	g	400	ca.
	CSG16	Etichetta	g	1600	ca.
	CSG12	Etichetta	g	1200	ca.
	CSG8	Etichetta	g	800	ca.
	CSG4	Etichetta	g	400	ca.
	CSGV4	Etichetta e vasca termosigillata	g	400	ca.

Caratteristiche organolettiche L'originale formaggio molle di Castel S. Pietro, frutto della particolare lavorazione di latte esclusivamente locale e di una adeguata maturazione, appare esteriormente come una tradizionale caciotta, ma racchiude al suo interno una natura particolarmente cremosa molto gradevole al palato.



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