



I NOSTRI FORMAGGI PER LA TUA TAVOLA

**Squacquerone
di Romagna DOP**



1° Classificato
al Concorso Nazionale



CATEGORIA FORMAGGI
GRAN MERCATO
DI LATTE VACCINO



Squacquerone di Romagna D.O.P.

Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti autoctoni 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 del sale e dei fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e sosta di coagulazione, scarico della pasta nei cestini, raffreddamento in cella, stoccaggio in cella a 4 °C per ca. 2-3 gg, 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, pH 5,1 - 5,2

Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	Kcal	231
	KJ	958
GRASSI	g	19
di cui saturi	g	14
CARBOIDRATI	g	1,0
di cui zuccheri	g	1,0
PROTEINE	g	14
SALE	g	0,68

Shelf life	Temperatura < 4° C
	Range di vita 15 gg per le confezioni ATM
	12 gg per gli altri casi

	Codice	Confezionamento	Peso	
Libero servizio	SQP3	Incarto bianco - flow pack con logo + ATM	g 280	peso fisso
Banco gastronomia	SQG12	Incarto	g 1200	ca.
	SQG7	flow pack con logo + ATM	g 650	ca.
	SQG3	Incarto bianco - flow pack con logo + ATM	g 300	ca.

Caratteristiche organolettiche

Delicato, dolce e cremoso formaggio fresco di latte di mucca, caglio, sale e fermenti lattici autoctoni, la cui caratteristica è la "squagliabilità"; va infatti servito in un piatto, in quanto non mantiene la forma dello stampo.



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