



I NOSTRI FORMAGGI PER LA TUA TAVOLA

Stracchino degli Angeli



# Stracchino degli Angeli

<b>Ingredienti</b>	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti selezionati, caglio e sale.		
<b>Struttura</b>	Formaggio fresco a pasta molle, deperibile secondo quanto indicato dal D.M. 16/12/1993		
<b>Trattamenti subiti</b>	Pastorizzazione del latte a T = 73 °C per 30", raffreddamento alla T di lavorazione, aggiunta del sale e dei fermenti, aggiunta del caglio e sosta di coagulazione, rottura meccanica del coagulo e scarico della pasta negli stampi, raffreddamento in cella, stoccaggio in cella a 4°C per ca. 3-5 g, confezionamento e imballaggio.		
<b>Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005</b>	Listeria m. assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g		
<b>Criteri chimici ufficiali</b>	Fosfatasi alcalina negativa, pH 5,1-5,3		
<b>Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto</b>	<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kcal	272
		KJ	1126
	GRASSI	g	23
	di cui saturi	g	17
	CARBOIDRATI	g	2,2
	di cui zuccheri	g	2,2
	PROTEINE	g	14
	SALE	g	0,64
<b>Shelf life</b>	Temperatura	< 4° C	
	Range di vita	15 gg per il prodotto incartato a mano 18 gg per il prodotto in atmosfera protettiva	
<b>Libero servizio</b>	<b>Codice</b>	<b>Confezionamento</b>	<b>Peso</b>
	STP2	Incarto bianco + Flow pack ATM	g 200 peso fisso
	STP1	Incarto bianco + Flow pack ATM	g 100 peso fisso
<b>Banco gastronomia</b>	STG10	Incarto	g 1000 ca.
	STG2	Incarto	g 200 ca.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Formaggio molle da tavola, mantecato, dal gusto morbido; la sua pasta omogenea, compatta, fondente in bocca, è arricchita dalla presenza di fermenti lattici vivi.		



## 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](http://www.caseificiocomellini.com)