

LATTICINI STAIANO ANTONIO
VIA VETERINA, 13
80069 - VICO EQUENSE (NA)
P.I. 05402291214
C.F. STNNTN63T25L845D

SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto:	Fior di latte (treccia, bocconcino)
Caratteristiche tecnologiche:	Formaggio ottenuto per coagulazione acida presamica del latte. La massa ottenuta dalla rottura della cagliata viene subito estratta dal siero e lasciata ad asciugare su tavolo aspersorio per venti ore, quindi filata, formata, salata per via umida e distribuita senza liquido di governo.
Classificazione:	Formaggio fresco a pasta molle filata.
Ingredienti:	Latte vaccino, caglio di vitello, sale.
Presentazione:	Forma sferoidale o a treccia lineare o tondeggiante (tortano), pelle liscia, lucente omogenea di colore bianco latte con sfumature paglierine. Pasta morbida e leggermente elastica a struttura fibrosa di colore bianco che rilascia al taglio o leggera compressione un liquido lattiginoso omogeneo.
Caratteristiche microbiologiche:	Conformità ai parametri del regolamento CE 2073/2005
Caratteristiche organolettiche:	Sapore dolce e forte aroma di latte fresco, con fragranze caratteristiche e privo di qualunque odore o retrogusto estraneo.
Temperatura di conservazione:	dei formaggi freschi (inferiore a 4° C)