

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

SCHEDA TECNICA

Nome del prodotto:	Provoloncino Bianco
Caratteristiche tecnologiche:	Formaggio ottenuto per coagulazione acida presamica del latte. La massa ottenuta dalla rottura della cagliata viene cotta sotto siero, estratta e lasciata ad asciugare su tavolo aspersorio per venti ore, quindi filata, formata, salata per via umida, asciugata e stagionata almeno per un mese
Classificazione:	Formaggio semi-stagionato a pasta cotta e filata, aromatizzato.
Ingredienti:	Latte vaccino, caglio, sale, aromi naturali.
Presentazione:	Forma ovale con testina, crosta di colore bruno, sottile e liscia. Pasta di colore bruno via via meno evidente dalla periferia verso il centro, struttura omogenea, compatta con eventuale lievissima occhiatura. Peso variabile da 0,5 a 2 kg
Caratteristiche microbiologiche:	Conformità ai parametri del regolamento CE 2073/2005
Caratteristiche organolettiche:	Sapore intenso.
Temperatura di conservazione:	Inferiore a 15° C