

PRODOTTO: **FORMAGGIO FONTAL VAL DI FASSA**

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPO E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO FORMAGGIO FONTAL VAL DI FASSA

CODICE PRODOTTO 1310

SEDE UNITA' PRODUTTIVA: POZZA DI FASSA – STRADA DOLOMITES, 233 -

BOLLO CE: CE IT H7083

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA: LATTE PASTORIZZATO **LE PAROLE SOTTILINEATE IN GRASSETTO CONTENGONO ALLERGENI**

INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI: CAGLIO DI VITELLO – FERMENTI LATTICI - SALE

DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE: LATTE INTERO DELLA MATTINA E DELLA SERA FILTRATO, PASTORIZZAZIONE > 72°C PER 3 MINUTI, INVIO DEL LATTE IN POLIVALENTE, AGGIUNTA FERMENTI LATTICI , AGGIUNTA CAGLIO, COAGULAZIONE, SPINATURA, COTTURA, GIACENZA IN TAVOLO DI PRESSATURA, ESTRAZIONE E MESSA IN FASCERA,PRESSATURA, SALATURA, STAGIONATURA.

DURATA STAGIONATURA : MINIMO 20 GIORNI.

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: IN MAGAZZINO

TEMPERATURA: 10 – 15°

MODALITA' DI TRASPORTO: CAMION FRIGO.

TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE: 180 GIORNI

PARAMETRI MERCEOLOGICI

ASPETTO ESTERIORE	FORMA CILINDRICA, SCALZO DIRITTO O LEGGERMENTE CONVESSO
DIMENSIONE	DIAMETRO DI CIRCA 35 - 40 cm. ALTEZZA DI 9 – 12 cm.
CROSTA	E' DURA E RUVIDA, SPESSA 2-3 mm DI COLORE GIALLO
ASPETTO DELLA PASTA	INTERA E GOMMOSA
OCCHIATURA	OCCHIATURA SPARSA
CONSISTENZA	SI TAGLIA CON UN COLTELLO

VERIFICATO DA: R.S.A.
DECRESTINA PETER

APPROVATO DAL PRESIDENTE
BRUNEL PAOLO