

# CASEIFICIO TOSCANO®

IT A7K63

## La “Monaca”

SCHEDA TECNICA – La monaca

La Monaca è un gustosissimo formaggio fresco di forma quadrata. Il prodotto si presenta morbido con crosta edibile ricoperta di *Penicillium candidum* ed è, come tutti i nostri prodotti, il frutto del lavoro di generazioni nell'industria casearia.



<b>Nome del prodotto</b>	La Monaca	
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> bovino pastorizzato e <b>Latte</b> ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti.	
<b>Provenienza Latte</b>	<b>ITALIA</b>	
<b>Caratteristiche fisiche/organolettiche</b>	Colore: bianco perlato Odore: delicato Sapore: dolce e persistente	
<b>Caratteristiche chimiche</b>	pH	4,8 – 5,5
	Grasso	23%
	Grasso su sostanza secca	43% - 47%
	Proteine	22% - 23%
	Umidità	47% - 51%
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. CE 853/04, dal Reg. CE 2073/05 e successive modifiche previste e dal Reg. CE 1441/07	
<b>Crosta</b>	Edibile, ricoperta di <i>Penicillium candidum</i>	
<b>Shelf life</b>	120 giorni	
<b>Temperatura di trasporto</b>	+ 0°/+ 4° C	
<b>Temperatura di conservazione</b>	+4° / +8°C	

Tutte le informazioni riportate in etichetta sono conformi al Reg I 169/2011

Rev I del 04/03/2021

<b>Peso</b>	1500-1700g
<b>Allegeni</b>	Latte (Lattosio)

### Dichiarazione nutrizionale media per 100 g di prodotto

<b>Energia</b>	1267 KJ - 306 kcal
<b>Grassi</b>	23 g
<b>Di cui saturi</b>	15,79 g
<b>Carboidrati</b>	1,80 g
<b>Di cui zuccheri</b>	0.39 g
<b>Proteine</b>	22,43 g
<b>Sale</b>	0.79 g

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

<b>Unità</b>	Imballo primario	Carta vegetale per alimenti
	Imballo secondario	Cartone (40x30)
<b>Confezionamento</b>		