

Oro di Tufo

SCHEDA TECNICA – Oro di Tufo

Formaggio prodotto da latte ovino pastorizzato. Si presenta a pasta gessata con piccole occhiature. La crosta sottilissima può presentare delle piccole venature dovute alla stagionatura in Grotta. Il suo sapore si distingue in base alla maturazione, infatti inizialmente è leggermente acidulo ma con la maturazione tende alla dolcezza.

La stagionatura minima è di 60 gg.



Nome del prodotto	Oro di Tufo	
Ingredienti	Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti.	
Provenienza Latte	ITALIA	
Caratteristiche fisiche/organolettiche	Colore: bianco latte Odore: delicato Sapore: dolce e persistente Consistenza: friabile compatta	
Caratteristiche chimiche	pH	4,8 – 5,5
	Grasso	32- 33 %
	Grasso su sostanza secca	39% - 42%
	Proteine	20% - 21%
	Umidità	39% - 42%
Caratteristiche microbiologiche	Rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. CE 853/04, dal Reg. CE 2073/05 e successive modifiche previste e dal Reg. CE 1441/07	
Crosta	NON Edibile, trattata con E235, E172	
Shelf life	180 giorni	
Temperatura di trasporto	+ 0°/+ 4° C	

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

Rev I del 04/03/2021

Temperatura di conservazione	+4° / +8°C
Peso	1500/1800 g
Allegeni	Latte (Lattosio)

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g di prodotto

Energia	1609 KJ - 388 kcal
Grassi	32,90 g
Di cui saturi	20,18 g
Carboidrati	2,20 g
Di cui zuccheri	0.60 g
Proteine	20,87 g
Sale	1,19 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Unità	Imballo primario	-
Confezionamento	Imballo secondario	3 Pezzi Cartone (40x60)