

Mozzarella Vaccina

Marchio:	<i>Fior di Mozzarella</i>	Linea:	<i>Mozzarella di Vacca - Formaggio fresco a pasta filata</i>
----------	---------------------------	--------	--

Denominazione	Mozzarella di vacca		
Ingredienti	Latte, sale e caglio	Peso netto	20 g a 3.000 g
Confezione	Busta-vaschetta	Imballo	cassetta di polisterolo
Modalità di rappresentazione del lotto		La data di scadenza indica il lotto di produzione	
DESCRIZIONE			
<i>Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte intero di vacca. Il latte è termizzato, aggiunto di siero innesto e coagulato con caglio liquido di vitello. Segue la fase di rottura della cagliata e la maturazione sotto siero per circa tre ore. E' filata/formata meccanicamente. Segue la fase di rassodamento e salatura prima del confezionamento . Il prodotto viene confezionamento in salsetta</i>			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Aroma caratteristico:	di latte		
<i>Il prodotto è dolce, sapido e leggermente acidulo, con note caratteristiche di latte. La forma è sferoidale, a treccia o a nodo, di colore bianco e con riflessi giallo/paglierini. La struttura è elastica a fili di cagliata sovrapposti, con il passare del tempo la struttura tende a perdere elasticità. Al taglio fuoriesce del liquido sieroso.</i>			
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE			
Temperatura	in frigorifero (4°C)	Tempo	15 giorni
Modalità di consumo	Tal quale o come ingrediente di piatti tipici regionali e per pizza		
Note: <i>portare il prodotto a temperatura ambiente prima del consumo</i>			
ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)			
Il prodotto non contiene			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		Frutta a guscio	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		Sedano	
Uova e prodotti a base di uova		Senape e prodotti a base di senape	
Pesce e prodotti a base di pesce		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Anidride solforosa e solfiti	
Soia e prodotti a base di soia			
Il prodotto contiene			
<i>Latte</i>			