



Formaggi, salumi e tipicità

Scheda Tecnica Approvata da RGQ

Approvata il: 28/04/2017

Revisione: 2

Data revisione: 04/01/2019

## FORMAGGIO SALATO MORBIDO

Il FORMAGGIO SALATO MORBIDO e' forse il piu' tipico formaggio friulano.

Nasce nell'antica Pieve d'Asino, corrispondente all'attuale zona collinare dello spilimberghese, come esigenza di conservazione a mezzo dell'impiego di sale, quindi evolutasi nella particolare creazione delle SALMUERIES.

Le forme di formaggio fresco vengono immerse nei tini di legno contenenti la salmuerie (una miscela di latte, panna d'affioramento, acqua e sale che ha la peculiarita' di durare nel tempo se ben curata, anzi piu' vecchia piu' pregiata), ove rimangono lentamente a inumidirsi per un periodo di tempo di circa 8-15 giorni.

Una volta estratto dalle secolari Salmueries, il prodotto si presenta morbido, di colore bianco latte, senza crosta.

Abbinamenti: La tradizione friulana accompagna il FORMAGGIO SALATO MORBIDO con la polenta o le patate lesse.

Puo' comunque trovare diversi impieghi in cucina con le verdure, nella fonduta, sulla carne o sciolta in una morbida frittatina.

Ottimo l'abbinamento con lo Chardonnay delle Grave del Friuli.



**INGREDIENTI:** LATTE, sale, caglio, fermenti selezionati.

**ALLERGENI:** Latte.

**ORIGINE DEL LATTE** ITALIA

### INFORMAZIONI TECNICHE:

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Codice Articolo:              | 304     |
| Peso per pezzo:               | 1,00 Kg |
| Pezzi per cartone:            | 2       |
| Temperatura di conservazione: | +4°C    |
| Scadenza:                     | 45 gg   |
| Codice EAN:                   | 689380  |



Formaggi, salumi e tipicità

Scheda Tecnica Approvata da RGQ

Approvata il: 28/04/2017

Revisione: 2

Data revisione: 04/01/2019

## FORMAGGIO SALATO MORBIDO

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <i>Listeria Monocitogenes</i> | assente in 25g |
| <i>Salmonella spp.</i>        | assente in 25g |
| <i>Stafilococco coag.+</i>    | <100 UFC/g     |
| <i>Escherichia Coli</i>       | <1000 UFC/g    |

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

|                            | Valori medi per 100g |         |
|----------------------------|----------------------|---------|
| ENERGIA                    | 947/228              | kJ/kcal |
| GRASSI                     | 17                   | g       |
| di cui acidi grassi saturi | 12                   | g       |
| CARBOIDRATI                | 2,7                  | g       |
| di cui zuccheri            | 0                    | g       |
| PROTEINE                   | 16                   | g       |
| SALE                       | 2,4                  | g       |

### NOTE:

Pezzetta s.r.l. - Via Spilimbergo, 220 - 33034 Fagagna (UD) Italy - Tel +39 0432 810827 - Fax +39 0432 810825 - E-mail: info@pezzetta.it - www.pezzetta.it

Reg. Imp. UD n. 11759 - R.E.A. UDINE N. 165862 - M UD 014309 - Cod. Fisc. e P.I. IT 01295830309 - Capitale Sociale euro 260.000 int. vers.