



Formaggi, salumi e tipicità

Scheda Tecnica Approvata da RGQ

Approvata il: 17/07/2019

Revisione: 1

Data revisione: 17/07/2019

MONTASIO DOP 60 GG. 047 - 1/4 S.V.

Il MONTASIO 047 della LATTERIA DI OVARO viene prodotto nel caseificio di Luincis, frazione del comune di Ovaro, situato in Carnia a 525 metri s.l.m. Prodotto con latte vaccino crudo termizzato, tale prodotto ha delle caratteristiche uniche ed imprescindibili, scrupolosamente controllate, verificate e certificate dal Consorzio Tutela Montasio. La pasta si presenta tendenzialmente di colore giallo paglierino con un occhiatura di piccole dimensioni e ben distribuita su tutta la pasta. Abbinamenti: Da gustare con vino rosso, secco, giovane, dai profumi fruttati e floreali come il Merlot e Cabernet Sauvignon.



INGREDIENTI: Latte, sale, caglio, fermenti lattici. Crosta non edibile.

ALLERGENI: Latte.

INFORMAZIONI TECNICHE:

Codice Articolo:	202047QUA
Peso per pezzo:	1,62 Kg
Pezzi per cartone:	4
Temperatura di conservazione:	+4/+6°C
Scadenza:	120 giorni
Codice EAN:	2 236965



Formaggi, salumi e tipicità

Scheda Tecnica Approvata da RGQ

Approvata il:

Revisione: 1

Data revisione: 17/07/2019

MONTASIO DOP 60 GG. 047 - 1/4 S.V.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

UMIDITA'	<36,7%
GRASSO SUL SECCO	50%
pH	

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>	<100 UFC/g
Lieviti	
Muffe	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valori medi per 100g	
ENERGIA	1592/384	kcal/kJ
GRASSI	32	g
di cui acidi grassi saturi	24	g
CARBOIDRATI	<0,5	g
di cui zuccheri	<0,5	g
PROTEINE	24	g
SALE	1,6	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.