

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

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aroma caratteristico: di latte

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.

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: portare il prodotto a temperatura ambiente prima del consumo

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

Latte