

Balla di Formaggio di Fossa di Sogliano d.o.p (da 7pz)

00/01/1900

Formaggio di pecora stagionato
nelle antiche fosse di Sogliano al Rubicone

Caratteristiche del Prodotto

Formaggio di pecora stagionato, infossato nelle antiche fosse di tufo di Sogliano, crosta colore bianco panna, forma irregolare, pasta gessata color bianco candido, profumo intenso, sapore deciso leggermente piccante. La produzione del "Formaggio di Fossa di Sogliano d.o.p." rispetta in tutte le sue fasi il disciplinare di riferimento.



Specifiche oggetto espositivo

Sacco di cotone originario utilizzato durante l'infossatura contenente 7 formaggi.

Può essere aperto dal lato verticale per mostrare la deformità dei formaggi.

Il sacco risulta di grande effetto soprattutto durante il periodo della sfossatura. E' preferibile prenotare il prodotto in anticipo.

Caratteristiche oggetto espositivo

Materiale	Peso Vuoto	Diametro / Profondità	Altezza	Lunghezza	Numero di pezzi all'interno	Peso delle forme
Sacco di cotone	0,400 kg circa	/	/	/	7 pz.	8,4 kg. circa

Codice di fatturazione del prodotto	175	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio (di vitello), sale.		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,2	Tara in g	0
Dimensioni	Stampo cm	14 irregolare	Scalzo cm 5
Imballo	Sacco cotone / Sottovuoto / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è posto nel sacco di cotone originario e confezionato sottovuoto, con allegata un'etichetta adesiva ovale.		
Giorni di stagionatura Media (prima della vendita)	prima dell'infossatura 60-70 e all'interno delle fosse 90		
Shelf Life del prodotto intero in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	150	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temperatura max.4°C)	30
Codice EAN	2 227537	Codice GTIN	98024501001750
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno. Richiedere disponibilità.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %
1827 / 440	36	26	<0,5	<0,5	29,0	1,70	32,40

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone
				Lunghezza	Profondità	Altezza	
1	4	5	20	501	352	183	730