



## SCHEDA TECNICA ERBORINATO DI CAPRA

### cod. prodotto: ERBFO001

#### Caratteristiche fisiche ed organolettiche

**FORMA:** cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane.

**DIMENSIONI:** altezza 15-25 cm, diametro 30-32 cm il grosso; 26-28 cm il medio; 18-20 cm il piccolo.

**PESO:** 11-12 Kg circa il grosso; 5,5 - 6,5 kg il medio; 3,5 - 4,5 kg il piccolo. 2,5 kg il piccante.

**CROSTA:** struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature. Non edibile.

**Consistenza:** resistente, elastica.

**Spessore:** 2-5 mm.

**PASTA:** formaggio a pasta cruda di colore bianco, moderatamente erborinato di consistenza morbida-cremosa, occhiatura assente la versione dolce; più consistente e con erborinatura più diffusa e di color verde-blu intenso la versione piccante.

**SAPORE:** delicato, lievemente piccante la versione dolce; più ricco e saporito il gusto della versione piccante.

#### Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Valore energetico	1.331 kJ - 318 kcal
Grassi totali	25,8 g
di cui Acidi Grassi saturi	15,9 g
Carboidrati	< 1,0 g
di cui Zuccheri	< 0,1 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	19,4 g
Sale	1,6 g

#### Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Enterotossine Stafilococciche	Assente in 25 g

#### Allergeni e contaminanti

Latte e derivati presenti. Assenti altri allergeni.

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.

#### Produzione

**INGREDIENTI:** latte di capra italiano, sale e caglio.

**LAVORAZIONE:** viene prodotto con latte di capra intero

Il latte dopo essere stato pastorizzato viene coagulato in caldaiette da 6 q.li in seguito all'aggiunta di caglio, fermenti selezionati e le spore di penicillo alla temperatura di circa 32°C.

La cagliata ottenuta viene tagliata, cavata prima su spersori e poi formata manualmente in stampi.

Le forme così ottenute vengono successivamente salate a secco in superficie. La stagionatura avviene su tavole di abete in celle alla temperatura di 4°-5°C e umidità del 90-95%. Durante la fase di stagionatura le forme vengono forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell'erborinatura e rivoltate periodicamente. La stagionatura ottimale per il consumo è di 55-65 giorni per il dolce, 80 - 90 gg per il piccante.

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:** La temperatura di conservazione e trasporto deve essere da +2°C a +6°C.

**TERMINE DI CONSERVAZIONE:** 45 giorni dalla data di confezionamento.

Al dettaglio: per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto è consigliabile consumarlo entro una decina di giorni dall'acquisto.

#### Formato e confezione

Imballo primario stagnola di alluminio e carta Aropel (materiali idonei al contatto con prodotti alimentari).



#### Forma grossa:

CT. 12 Kg      6 Kg      3 Kg x 2      1,5 Kg x 4

#### Forma media:

CT. 6 Kg      3 Kg x 2

#### Forma piccola:

CT. 2F. x 4 kg      2 Kg x 2

#### Verdalpe piccante:

CT. 2F. x 2,5 kg

Rev. 03 del 10/2019