

Caseificio del Sarvanot

“senso fromage es en damage”

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO

NOME:	CIARAFI
INGREDIENTI:	LATTE VACCINO, CAGLIO, SALE
PROVENIENZA LATTE:	ALLEVAMENTI IN VALLE MAIRA
TIPO LATTE:	VACCINO INTERO
TRATTAMENTO LATTE:	LATTE PASTORIZZATO
STAGIONATURA:	FRESCO O SEMISTAGIONATO IN GROTTA MINIMO 15 GG CON SALATURA IN SALAMOIA
TIPO FORMAGGIO:	GRASSO
ASPETTO:	FORMA ROTONDA CON FACCE PIANE E SCALZO ARROTONDATO
PESO:	VARIABILE TRA I 0,80 E I 1,00 KG
CROSTA:	TIPO NATURALE NON EDIBILE DI SPESSORE SOTTILE CON CONSISTENZA DA TENERA A LEGGERMENTE RIGIDA SECONDO STAGIONATURA
PASTA:	COLORE BIANCO/GIALLA CON STRUTTURA MORBIDA ED ELASTICA E PICCOLA OCCHIATURA DISPERSA NELLA FORMA
AROMA:	SENTORE DI ERBE DI MONTAGNA O FIENO, SECONDO L'EPOCA DI PRODUZIONE, GUSTO SAPIDO E DOLCE
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	(valori medi per 100 gr) valore energetico KJ 1379, Kcal 330, grassi 27 g, di cui grassi saturi 16 g, carboidrati 0,8 g, di cui zuccheri 0, proteine 21g, sale 2,3 g.
FONTI:	RDP AGRILAB- CHELAB 2015 Tabelle INRAN (it) USDA (usa) , Linee guida UE DIC/2012, Reg UE 1169/2011 dba ieo