



Caciotta Latini

*“Sapore e profumo intenso
per un formaggio da veri intenditori”*





CACIOTTA LATINI

Cod. art:

Cod. ean:

Caratteristiche organolettiche

Ingredienti

latte, caglio e sale

Forma

tonda

Peso

kg.0.6 C.A.

Colore pasta

bianco paglierino

Colore crosta

bianca piumata

Consistenza

struttura unita morbida

Sapore

caratteristico leggermente acidulo

Odore

aromatico, tipico

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali <10'000 ufc/g

E.coli <100 ufc/g

Stafilococco aureus <100 ufc/g

Salmonella assente in 25g

Listeria m. assente in 25g

Carica batterica <100'000 ufc/g

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità 50-55%

Lipidi 23-25%

Protidi 17-19%

Grassi >50%

Ceneri 2.2-2.5%

Modalita' di conservazione: T° da 0° a 4°c

Tempo di conservazione: 30 gg

Modalita' di distribuzione: automezzi refrigerati



Via Brescia, 51/A
24060 Grumello del Monte (BG)
Tel. +39035830458 - Fax +39035830037
www.latiniformaggi.it