



*Primo sale*

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





# PRIMO SALE

Cod. art: 666

Cod. ean: 217692

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte, caglio e sale se liscio o abbinato a rucola / olive / mais

### Forma

rettangolare

### Peso

kg. 1.2 CA

### Colore pasta

bianca

### Colore crosta

bianca

### Consistenza

struttura unita morbida

### Sapore

dolce

### Odore

formaggio fresco leggermente acidulo

## Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	<100 ufc/g medio	<1000 ufc/g limite
E.coli	<3 ufc/g medio	<10 ufc/g limite
Stafilococco aureus	assente	<10 ufc/g limite
Salmonella	assente in 25g	
Listeria m.	assente in 25g	
Carica batterica tot.	<100'000 ufc/g	<1'000'000 ufc/g limite

## Caratteristiche chimico fisiche

Ph	g/100g	4.60
Umidita'	g/100g	55.5-62.0
Grassi	g/100g	21.50-33.50
Acido citrico	mg/kg	1170
Cloruri (NaCl)	g/100g	0.64

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

**Tempo di conservazione:** 15 gg

**Modalita' di distribuzione:** automezzi refrigerati



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