

**LA
CA
SE
RA**



Castel J

Cod. Art. 01370



IT
C8P9A
CE

Formaggio a pasta dura e friabile

INGREDIENTI: latte, sale e caglio.

FORMA: cilindrica a facce piane

PESO: 5 KG

DIAMETRO: 15-20 cm

SCALZO: 12-20 cm

STAGIONATURA: min 60 giorni e max ad oltranza

CROSTA NON EDIBILE: sottile di colore bruno rossastra

TECNOLOGIE di PRODUZIONE Il latte utilizzato è pastorizzato. La coagulazione viene effettuata in caldaie di acciaio a 35-38 °C utilizzando caglio liquido. La cagliata viene quindi rotta fino alla dimensione di una nocciola (ma in alcuni casi si arriva sino al chicco di riso), lasciata riposare sotto siero per un tempo variabile dei 5 ai 30 minuti ed infine estratta e messa in teli dove viene lasciata scolare per circa 24 ore. Al termine di questo periodo la cagliata viene tagliata a fette ed immersa in vasche di acciaio o plastica contenenti del siero della lavorazione del giorno o di lavorazioni precedenti. In questo siero la cagliata viene lasciata in genere per 2-3 giorni dopo di che viene estratta e tritata. Il trito viene quindi salato con sale grosso, posto in fascere di plastica o acciaio e pressato per 24 - 48 ore al fine di facilitarne lo spurgo. La stagionatura, effettuata in locali naturali o in celle fresche e umide, si protrae per almeno due mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: La pasta è friabile e priva di occhiature, è di colore bianco avorio con tendenza ad assumere una colorazione giallo o crema e a presentare venature verdi-blu nelle forme più stagionate; il sapore fine e delicato diventa forte e piccante man mano si protrae la stagionatura.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: secondo reg. CE 2073/2004

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: 40%

Sostanza secca: 60%

Grasso sul secco: 45%

VALORI NUTRIZIONALI: riferiti a 100 gr di prodotto

Valore energetico: 361 Kcal - 1511 KJ

Proteine: 21 g

Carboidrati: <1 g di cui zuccheri: <1g

Grassi: 30 g di cui saturi 21,6 g;

Sale: 1,71 g

TMC: 120 gg

MODALITA' di CONSERVAZIONE: 4-6°C

IMBALLO: 3 pezzi per cartone

La Casera Srl

Partita IVA

Codice Fiscale:

02216990092

Registro Imprese

02216990092

N. REA 198068

Via Vidic

28923

Verbania

Trobasso (VB)

Tel 0323 517251

Fax 0323 402735

info@formaggidieros.it

| Presenza | Elenco allergeni Allegato II REG. UE 1169/2011 |
|----------|---|
| | 1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti |
| | 2. Crostacei e prodotti derivati. |
| | 3. Uova e prodotti derivati. |
| | 4. Pesce e prodotti derivati, |
| | 5. Arachidi e prodotti derivati. |
| | 6. Soia e prodotti derivati |
| x | 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, |
| | 8. Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche |
| | 9. Sedano e prodotti derivati. |
| | 10. Senape e prodotti derivati |
| | 11. Semi di sesamo e prodotti derivati. |
| | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . |
| | 13. Lupini e prodotti derivati |
| | 14. Molluschi e prodotti derivati; |



28 marzo 2016