



Pizzoccheraia





Pizzoccheraia

Descrizione:

Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, dal sapore dolce e delicato al palato. La pasta morbida ed elastica e le sue equilibrate note aromatiche, lo rendono molto apprezzato in cucina ed in particolar modo nella preparazione dei PIZZOCCHERI valtellinesi. Tenero al tatto, è caratterizzato da un'occhiatura di medie dimensioni diffusa sull'intera superficie. Alla masticazione sprigiona aromi burrosi con nuance di frutta e piacevoli sensazioni di latte fresco. Ottimo nelle insalate e in aperitivi stuzzicanti a base di frutta fresca.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza minima 60 mm - diametro 340/400 mm

Peso: 8,000 Kg \pm 1,000 Kg

Stagionatura: minimo 30 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: chiaro

Sapore: dolce, aromatico

Consistenza: morbida

Aspetto: crosta sottile, pasta morbida ed elastica, occhiatura diffusa di medie dimensioni

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 40%

Sostanza secca \leq 60%

Grassi T.q. \geq 26,50% - Grassi S.s. \geq 44%

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione +4/6°C - 90%R

Temperatura di trasporto +4/6° C

CODICE	PRODOTTO	PESO MEDIO	UNITA' DI VENDITA	COD. EAN	IMBALLO	SHELF LIFE
12521	Pizzoccheraia	8,0 Kg ca	a peso	2281673123458	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE		400 x 400 x 100 mm	STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE		8,250 Kg ca	CARTONI/ PALLET		48	
CARTONI/ STRATO		6	DIMENSIONI/PALLET		EURO	
12522	Pizzoccheraia 1/4 di forma	2 pezzi da 2,0 Kg ca	a peso	2281673123458	cartone da 2 pezzi in ATM	60 gg.
DIMENSIONI CARTONE		460 x 250 x 120 mm	STRATI/PALLET		6	
PESO LORDO MEDIO CARTONE		4,400 Kg ca	CARTONI/ PALLET		42	
CARTONI/ STRATO		7	DIMENSIONI/PALLET		EURO	