

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>		<b>FORMAGGIO PIAVE DOP VECCHIO SELEZIONE ORO</b>	
REFERENZA		PIAVE DOP STAG ORO	
CODICE PRODOTTO		PIAST002	
DESCRIZIONE PRODOTTO		<p>Formaggio duro da tavola. Il Formaggio Piave DOP Vecchio Selezione Oro nasce in provincia di Belluno, ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi dove i foraggi, ricchi di infiorescenze, attribuiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche. Prodotto ancora oggi secondo le antiche regole dell'arte casearia, è un formaggio a pasta cotta e duro. Ha una pasta compatta di colore giallo carico e un sapore intenso e corposo, mai piccante, con delle leggere note fruttate che lo rendono assolutamente unico. Per tutelare i consumatori, il nome del prodotto viene marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato. Viene inoltre personalizzato con un'etichetta in carta seta con l'indicazione della stagionatura, applicata sul piatto. Naturalmente privo di lattosio, conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il formaggio in questione.</p>	
FORMA E DIMENSIONI		<p>Forma rotonda: diametro Ø 30 cm, scalzo 7.2 cm. Peso netto variabile 6.5 kg.</p>	
INGREDIENTI		<b>LATTE</b> vaccino, sale, caglio	
ALLERGENI		<b>LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)</b>	
ORIGINE DEL LATTE		Italia	
MODALITA' D'USO		Prodotto Ready to eat	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE		+2°C/+14°C	
SHELF LIFE		> 60 gg/ non deperibile	
UNITA' DI MISURA DI VENDITA		KG – forma intera	
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>			
Struttura interna		Formaggio duro a pasta cotta e compatta	
Colore		Giallo carico	
Gusto e Profumo		Sapore intenso e corposo, mai piccante, con delle leggere note fruttate	
Consistenza		Dura	
Crosta		Trattamento in crosta con dispersione di copolimero acetato di vinile. <b>Crosta non edibile.</b>	
Stagionatura		Non inferiore ai 365 gg	
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto)			
Energia		1938 kJ / 467 kcal	
Grassi (g)		38	
di cui acidi grassi saturi (g)		26	
Carboidrati (g)		0	
di cui zuccheri (g)		0	
Proteine (g)		30	
Sale (g)		2.0	
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>			
Coliformi Totali			
Enterotossine Stafilococciche		Non rilevabile in 25 g	
Escherichia coli			m=100 M=1000 n=5 c=2
Salmonella			
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g		



<b>PACKAGING</b>	
Confezione - imballaggio	Disco in pelur in superficie (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari) – foglio di larice bianco
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso netto variabile 6.5 kg.
Modalità di distribuzione/conservazione	+2°C/ +14°C in frigo
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024