



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FORMADI FRANT	
DESCRIZIONE	IL FORMADI FRANT (= FORMAGGIO FRANTUMATO) È IL RISULTATO DELLA MESCOLANZA DI DIVERSI FORMAGGI TIPO "LATTERIA" A DIFFERENTE LIVELLO DI MATURAZIONE DA 30 GIORNI A 12 MESI SMINUZZATI A FETTINE, CUBETTI E SCAGLIE CON AGGIUNTA DI SALE, PEPE E LATTE. IL TUTTO È POI IMPASTATO A MANO CON AGGIUNTA DI PANNA E LATTE PER DARE MORBIDEZZA AL PRODOTTO. PRIMA DELLA VENDITA VIENE STAGIONATO PER CIRCA 40 GIORNI AD UNA TEMPERATURA DI 10-12 °C E UMIDITÀ 70%	
INGREDIENTI	FORMAGGIO (LATTE , LATTE CRUDO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO)) LATTE , PANNA , SALE, PEPE.	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
ASPETTO ESTERNO	IL FORMAGGIO HA UNA FORMA CILINDRICA ED È PRIVO DI CROSTA; SULLA SUPERFICIE SONO VISIBILI GRANULI DI PEPE. LO SCALZO MISURA 7 CM ED IL DIAMETRO È DI 30 CM IL PESO MEDIO DI UNA FORMA È DI 5-6 KG PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRINCI.	
ASPETTO INTERNO	PASTA COMPATTA DI COLORE GIALLO SCURO CON PRESENZA DI SPEZIATURA	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	PROFUMO INTENSO CARATTERIZZATO DALLE NOTE DI SPEZIATO DATO DAL PEPE E DA QUELLE TIPICHE DEI FORMAGGI PIÙ STAGIONATI. SAPORE MARCATO CHE PRESENTA UN GRADEVOLE CONTRASTO FRA DOLCE E PICCANTE.	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	ENERGIA	1868 KJ 451 KCAL
	GRASSI	39,5 g
	DI CUI SATURI	26 g
	CARBOIDRATI	0,76 g
	DI CUI ZUCCHERI	0,1 g
	PROTEINE	23,13 g
	SALE	1,86 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g
	SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25 g



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

	ESCHERICHIA COLI < 10 UFC/G STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 10 UFC/G
CONSERVAZIONE	CONSERVARE A TEMPERATURA DA 4 A 8 °C
DURATA	LA DATA DI SCADENZA È INDICATA SULLA CONFEZIONE ORIGINALE (PRODOTTO DA CONSUMARSI ENTRO 60 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO)
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO MESE E ANNO DI PRODUZIONE

Rev. 4.0 febbraio 2018

Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone

Soc. Coop. Agricola - via Gorizia, 17 - 33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - Tel. +39 0432 731218 - Fax +39 0432 734139 - C.F. e P. Iva 00255570301
R.E.A. 13124 - Reg. Coop. Agric. n. 30 - www.latteriacividale.it - info@latteriacividale.it