



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MONTASIO DOP STAGIONATO	
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO	
CAT.ALIMENTARE (REG. CE 2073/05)	2.2.4-FORMAGGI A BASE DI LATTE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE A QUELLA DELLA PASTORIZZAZIONE	
DESCRIZIONE	FORMAGGIO STAGIONATO A PASTA DURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE PARZIALMENTE SCREMATO NON PASTORIZZATO. STAGIONATO A TEMPERATURA < 12 °C E UMITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% E 85% PER ALMENO 10 MESI.	
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> , SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI. CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' <u>UOVO</u>)	
ALLERGENI	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
ZONA DI MUNGITURA	REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA	
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 5,8 CHILOGRAMMI (PESO MEDIO) DIAMETRO DA 30 - SCALZO MAX 8 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRINCI. CROSTA LISCIA, REGOLARE, DURA DI COLORE MARRONE CHIARO NON EDIBILE. LO SCALZO PRESENTA IL MARCHIO IDENTIFICATIVO "MONTASIO" IMPRESSO IN CONTINUO.	
ASPETTO INTERNO	PASTA DURA, FRIABILE E LEGGERMENTE GRANULOSA DI COLORE PAGLIERINO INTENSO	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, PIACEVOLMENTE PICCANTE. AROMI E PROFUMI TIPICI DEI PRODOTTI DI MONTAGNA.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 100 UFC/g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	VALORE ENERGETICO 1888 KJ/455 Kcal GRASSI 37 g - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 26 g CARBOIDRATI 0,5g - DI CUI ZUCCHERI < 0,5 g PROTEINE 30 g SALE 1,5 g	
	NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO. PER EFFETTO "NATURALE" DELLA TIPICA LAVORAZIONE. CONTIENE GALATTOSIO	
pH	< 5,70	
CONSERVAZIONE	FORME INTERE: TEMPERATURA CONSIGLIATA DA +8° C A +12 °C FORMAGGIO PORZIONATO: CONSERVARE A TEMPERATURA DI REFRIGERAZIONE	
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VA CONSUMATO PREFERIBILMENTE ENTRO 60 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO.	
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO MESE E ANNO DI PRODUZIONE	

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



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

INDICAZIONI DI CONSUMO

FORMAGGIO A LATTE NON PASTORIZZATO: IL CONSUMO DI QUESTO PRODOTTO NON È CONSIGLIATO PER LE CATEGORIE FRAGILI (BAMBINI, ANZIANI, DONNE IN GRAVIDANZA, PERSONE IMMUNODEPRESSE)

Rev 11 ottobre 2025

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