



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SPEEDY																
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO																
CAT.ALIMENTARE (REG. CE 2073/05)	2.2.4/2-FORMAGGI A LATTE PASTORIZZATO																
DESCRIZIONE	FORMAGGIO STAGIONATO A PASTA DURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE PASTORIZZATO AROMATIZZATO CON PEPERONCINO ROSSO ESSICCATO E MACINATO. STAGIONATO A TEMPERATURA DI 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% e 85% PER UN PERIODO COMPRESO TRA 2 E 4 MESI PRIMA DELLA VENDITA.																
INGREDIENTI	LATTE , SALE, CAGLIO, PEPERONCINO, FERMENTI LATTICI. CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO)																
ALLERGENI	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA																
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA																
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 2 CHIOLOGRAMMI. DIAMETRO 14 CM - SCALZO 7 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRINCI. CROSTA LISCIA O LEGGERMENTE RUGOSA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURI DI QUELLO DELLA PASTA.																
ASPETTO INTERNO	FORMAGGIO A PASTA COMPATTA DI COLORE PAGLIERINO CON OCCHIATURA PICCOLA E DIFFUSA.																
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	AROMA CARATTERISTICO DATO DALLA STAGIONATURA, IL PICCANTE CONFERITO DAL PEPERONCINO SI AMALGAMA PERFETTAMENTE CON IL GUSTO BRIOSO DEL FORMAGGIO.																
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	<table><tr><td>ENERGIA</td><td>1963 KJ</td></tr><tr><td></td><td>474 KCAL</td></tr><tr><td>GRASSI</td><td>40 g</td></tr><tr><td>- DI CUI SATURI</td><td>28 g</td></tr><tr><td>CARBOIDRATI</td><td>1,4 g</td></tr><tr><td>DI CUI ZUCCHERI</td><td>0 g</td></tr><tr><td>PROTEINE</td><td>27 g</td></tr><tr><td>SALE</td><td>1,7 g</td></tr></table>	ENERGIA	1963 KJ		474 KCAL	GRASSI	40 g	- DI CUI SATURI	28 g	CARBOIDRATI	1,4 g	DI CUI ZUCCHERI	0 g	PROTEINE	27 g	SALE	1,7 g
ENERGIA	1963 KJ																
	474 KCAL																
GRASSI	40 g																
- DI CUI SATURI	28 g																
CARBOIDRATI	1,4 g																
DI CUI ZUCCHERI	0 g																
PROTEINE	27 g																
SALE	1,7 g																
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 100 UFC/g ESCHERICHIA COLI < 100 UFC/g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g																

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

AW	0,970
pH	< 5,4
CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE VA CONSUMATO PREFERIBILMENTE ENTRO 90 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO.
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO E MESE DI PRODUZIONE

Rev. 8.0 gennaio 2026

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