

Caseificio Esposito S.r.l.

Viale Paestum 39 84025 Eboli (SA)

Mozzarella di latte di Bufala

Pezzatura	
Confezione	
Tipo di Confezione	Busta tradizionale o termosaldata
Imballo	
Dimensione imballo	
Buste per polistirolo	
Polistirolo per pedana	
Conservazione	+4°C a +14°C
Scadenza	
Codice interno	
Ingredienti	Latte di bufala, sale e caglio
Modalità di uso	Per gustare al meglio la Mozzarella di latte di bufala, del Cas. Esposito A. si consiglia di tenerla a temperatura ambiente qualche ora prima del consumo.
OGM	Assenti
Allergeni	SI (latte)
Lotto	

Descrizione
E' un formaggio a pasta filata ottenuto da latte di bufala. Il latte è aggiunto di sieroinnesto naturale e caglio ed inviato alla fase di coagulazione. La maturazione è ottenuta per fermentazione lattica naturale. Terminata la fase di maturazione, la cagliata è sottoposta a filatura e formatura. Dopo una breve sosta in acqua fredda per il rassodamento, il prodotto è salato in salamoia "salsetta". Il prodotto è venduto in confezioni con liquido di governo.
Caratteristiche organolettiche
Il prodotto si presenta di forma sferica. Il colore della pasta è bianco perlaceo. Il sapore è sapido e caratteristico con note di selvatico. La struttura è elastica e sfogliabile. Esternamente presenta una superficie più consistente e lucida.

Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione	
Enterobacteriaceae (UFC/g)	<100
Escherichia Coli (UFC/g)	<10
Staphilococco Aureus (UFC/g)	<10
Salmonelle spp in 25g	Assente
Listeria monocitogenes in 25g	Assente
Ph	5,2-5,6

Valori nutrizionali medi alla produzione per 100/g			
		Kcal	KJ
Valore Energetico		274	1146
Grassi	21,04		
Grassi saturi	13,07		
Proteine	19,01		
Carboidrati di cui (Zuccheri)	0,89		
Sale	409 mg		

