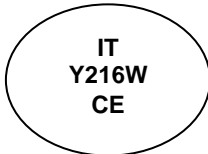


Quagest® Studio Ass.to Tecnologi Alimentari Dr. Pietro Perrella	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Società Artigiana Scarchilli Srl C.da Madonna del Piano n. 12 03017 Morolo (FR)
MARZO 2009	MODELLO 01	REVISIONE 02



Ciambella “STECCATA” di Morolo

Ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio liquido di vitello, sale.

Formatura: meccanica con stampo.

Peso e tipologia:

- ciambella steccata piccola (Kg. 2);
- ciambella steccata grande (Kg. 4);
- Formaggio a pasta filata a forma cilindrica.

Salatura: per immersione in salamoia satura.

Affumicatura: naturale per combustione di trucioli di faggio su reti di acciaio.

Confezionamento: in sottovuoto.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI CLASSIFICAZIONE*

- formaggio a latte vaccino
- formaggio a pasta filata
- formaggio a pasta molle (dal 40 al 70% in acqua)
- formaggio fresco (da 20 a 30 giorni di stagionatura)
- formaggio a pasta semicotta (cottura della cagliata a T + 40/45 °C)

*= **Fonte:** classificazione dei formaggi secondo il Ministero Politiche Agricole e Forestali (MIPAF)

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Parametro	Valore %
Umidità	43,79
Proteine	26,67
Carboidrati	0,17
Grassi	26,68
Ceneri	3,24
Valore energetico per 100 g. di prodotto	347,50 kcal
* = i valori nutrizionali si riferiscono su analisi condotte sul Ciambella tonda piccola (Kg. 1).	