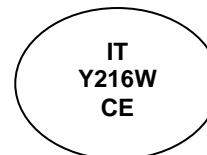


Quagest® Studio Ass.to Tecnologi Alimentari Dr. Pietro Perrella	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Società Artigiana Scarchilli Srl C.da Madonna del Piano n. 12 03017 Morolo (FR)
MARZO 2009	MODELLO 01	REVISIONE 02



Ciambella di Morolo

Prodotto artigianale a latte crudo inserito nella lista dei formaggi tradizionali

Decreto MIPAF del 25 luglio 2003

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

Formatura: manuale.

Peso e tipologia:

- ciambella mignon (Kg. 0,450);
- ciambella piccola (Kg. 1);
- ciambella grande (Kg. 3);

Salatura: per immersione in salamoia satura di sale integrale marino.

Affumicatura: naturale per combustione di trucioli di faggio.

Stagionatura: il formato da 3 Kg. viene stagionato su assi di legno di faggio per un periodo di almeno 30 gg.

Trattamento: in superficie con olio extra vergine di oliva.

Confezionamento: in scatole di legno, eventualmente in sottovuoto.

Modalità di conservazione: max T = + 15°C, meglio se avvolto in un panno umido.

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 Piccola (Kg. 1).	