

LATTERIA SOC. COOP. ARL. DI CAMOLINO Comune di Sospirolo	SCHEDE PRODOTTO	REV. 1.2 del 21.10.05
---	------------------------	------------------------------

FORMAGGIO “TIPO ALLA PIASTRA”	
DESCRIZIONE	<i>Formaggio a pasta morbida, prodotto con latte pastorizzato, parzialmente scremato, caglio, sale, fermenti lattici, latte innesto, lisozima</i>
CARATTERISTICHE	<i>Forma : cilindrica Dimensioni : (medie) lunghezza cm 40-45 diametro cm 8/10 Peso: medio circa 2,5 - 3,00 Kg Colore della pasta. Bianco Occhiatura: Presente ma poco diffusa Umidità: 46-48%</i>
CONSERVAZIONE	<i>Venduto dopo stagionatura di almeno 10 giorni, conservato a +4° C</i>
PERIODO DI CONSERVAZIONE	<i>2 mesi dalla produzione</i>