

## ALZINAR

FORMATGE – LLET CRUA DE VACA

### Fitxa tècnica

#### Producte

Formatge madurat elaborat amb llet crua de vaca.

#### Descripció del producte

Formatge de pasta dura obtingut a partir de la coagulació enzimàtica. Fermentació controlada a partir de ferments làctics iniciadors.

#### Ingredients

Llet crua de vaca, quall, ferments làctics, sal.

#### Origen de la llet

Espanya, Catalunya.

#### Pes

380 g aprox.

#### Presentació

Embolicat amb paper alimentari parafinat.

#### Conservació

Conservar el producte envasat i refrigerat entre 1 i 4°C.

#### Vida útil

3 mesos des de l'envasat.

### Característiques organolèptiques

És un formatge d'intensitat mitjana. L'interior és de color marfil, de textura compacta però fudent en boca, mantegós. L'escorça és natural i raspallada, també comestible, i aporta aromes complexes de fongs i sotabosc.

Marida bé amb fruita, mermelades i vins suaus. Ens recorda als formatges de muntanya, que antigament servien per conservar la llet de primavera i consumir-la a la tardor i l'hivern.

A mesura que avança la maduració perd els aromes més làctics i l'acidesa i va guanyant en complexitat i equilibri.

### Valors nutricionals mitjans

100 g de producte acabat.

Energia	1.514 - 365 kJ - kcal
Matèries grasses	29,7 g
de les quals saturades	22,3 g
Hidrats de carboni	< 0,5 g
Sucres	< 0,5 g
Proteïnes	24,4 g
Sal	0,89 g

### Informació al·lèrgens

Al·lèrgen: llet. En l'elaboració del formatge a formatgeria l'Aubreda no hi ha cap ingredient o cap possible contaminació creuada amb altres aliments al·lèrgens potencials (segons annex II del Reglament 1169/2011) diferents de la llet.

### Característiques microbiològiques

Normativa aplicable: Reglament 2073/2005. Reglament 1441/2007. Reial Decret 1113/2006.

<i>Salmonella spp</i>	No detectada / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectada / 25 g

