

## CABIROL

FORMATGE – LLET CRUA DE CABRA

### Fitxa tècnica

#### Producte

Formatge madurat elaborat amb llet crua de cabra.

#### 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 cabra, quall, ferments làctics, sal.

#### Origen de la llet

Espanya, Catalunya.

#### Pes

Cunyes d'uns 230 g o peces senceres de 3 kg aprox.

#### Presentació

Embolcat amb paper film (peça sencera) o al buit (cunyes).

#### 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 que s'elabora en peces grosses per poder-li donar maduracions més llargues (de 3 a 5 mesos de maduració). Durant l'elaboració s'augmenta la temperatura de la quallada lleugerament per afavorir aromes més complexos. Ens recorda a formatges de pastor, amb gustos de làctics a torrats segons avança la maduració, i una textura fundent en boca. L'escorça està recoberta amb fongs naturals i aporta aromes de sotabosc durant la maduració.

La llet de cabra li confereix uns aromes i complexitat únics, que s'equilibren al llarg dels mesos i guanyen intensitat amb les maduracions llargues dins la cava, podent esdevenir lleugerament picants.

### Informació al·lèrgens

Al·lergen: 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

### Valors nutricionals mitjans

100 g de producte acabat.

Energia	1.709 - 412 kJ - kcal
Matèries grasses	33 g
de les quals saturades	22,3 g
Glúcids	2,7 g
dels quals sucres	2,7 g
Proteïnes	26 g
Sal	1,08 g

