

ROCAFESA

FORMATGE – LLET CRUA DE VACA

Fitxa tècnica

Producte

Formatge madurat elaborat amb llet crua de vaca.

Descripció del producte

Formatge de pasta tova obtingut a partir de la coagulació làctica. Fermentació controlada a partir de ferments làctics iniciadors.

Ingredients

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

Origen de la llet

Espanya, Catalunya.

Pes

150 g aprox.

Presentació

Embolcat amb paper alimentari parafinat.

Conservació

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

Vida útil

35 dies des de l'expedició.

Característiques organolèptiques

És un formatge d'intensitat mitjana i creixent durant la maduració. L'interior és de textura suau, que es desfà fàcilment a la boca. L'escorça florida (*Geotrichum* i *Penicillium Candidum*) és totalment comestible i dona un toc gustatiu suau que ens recorda al xampinyó. Predominen les aromes làctiques acompanyades d'un punt lleugerament salat. Segons el grau de maduració, la pasta proteolítza progressivament de l'escorça cap a l'interior del formatge, liquant-lo cada cop més, alhora que va augmentant la intensitat de l'olor i sabor d'aquest.

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 | 1.306 - 315 kJ - kcal |
| Matèries grasses | 26,1 g |
| de les quals saturades | 18,8 g |
| Glúcids | < 0,5 g |
| dels quals sucres | < 0,5 g |
| Proteïnes | 20,0 g |
| Sal | 1,17 g |

