

# MONBLAN



**CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl**  
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)  
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342  
www.centralelatte.vda.it

**CODICE PRODOTTO** 00577

**BAR CODE** 2216258

## DESCRIZIONE PRODOTTO

formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero pastorizzato

## INGREDIENTI

latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio

**DESTINAZIONE DI VENDITA** banco taglio

## TIPO DI CONFEZIONAMENTO

forme singole in carta protettiva

**UNITÀ DI VENDITA** Kg

**UNITÀ DI IMBALLO** 8 orme per cartone

**SHELF-LIFE** la scadenza non è definita all'origine, tuttavia si consiglia di consumare il prodotto entro 40/50 giorni per apprezzarne le caratteristiche di freschezza e morbidezza

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

conservare tra 2° C e + 6°C con mantenimento della catena del freddo

**DIMENSIONI** diametro delle facce di circa 16 cm, altezza compresa tra 6 e 7 cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione

**DIMENSIONE IMBALLO** cm 40 X 40 X 15h

**PESO DEL CARTONE** variabile ca 14,40 kg

## PALETIZZAZIONE

pallet completo da 36 cartoni, 6 piani da 6 cartoni

**DIMENSIONE PALLET** cm 80 x 120 x 90h

**PESO DEL PALLET** variabile

## FORMA

cilindrica a facce piane, con scalzo leggermente arrotondato

## CROSTA

elastica e liscia, di colore variabile da bruno tenue a rosso chiaro

**PASTA** morbida, di colore bianco paglierino, compatta, talvolta con leggera occhiatura

**SAPORE** dolce e gradevole, con aroma tipico di latte

**STAGIONATURA** compresa tra 25 e 35 giorni in condizioni di umidità e temperatura controllate

**AVVERTENZE GENERALI** il prodotto è soggetto a modesto calo di peso, che può essere evitato mediante rispetto della catena del freddo e avvio al consumo immediato

IT  
02/003  
CE

## Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sup>2</sup>	NO

## Caratteristiche chimico-fisiche

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%

## Caratteristiche microbiologiche

<b>STAFILOCOCCUS AUREUS</b>	< 10 UFC/g
<b>E.COLI</b>	< 10 UFC/g
<b>LISTERIA SPP</b>	assente in 25 g