

LATTERIA
Pizzighettone 1938



PROVOLONE
PANZETTA DOP
VALPADANA

PANCETTA DOP VALPADANA



PROCESSO DI PRODUZIONE



Ricevimento del latte da stalle ubicate in territorio delimitato e preriscaldamento



Immissione del latte nelle caldaie polivalenti



Aggiunta del caglio in pasta



Coagulazione a 37-39°C



Rottura della cagliata con spini meccanici



Decantazione della cagliata e calo del siero



Cottura a 48-52°C e maturazione della cagliata (5-8 ore)



Filatura con acqua a temperatura di 62 - 65 °C



Riempimento stampi formatori



Rassodamento



Salatura in salamoia



Legatura



Asciugatura



Bagno con parafluid



Stagionatura a 18°C max min 50 giorni e umidità max 90% U.R.



Trattamento in superficie con cera



Confezionamento

DETERMINAZIONE

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

COMPOSIZIONE

Latte, sale, caglio - crosta non commestibile - trattato in superficie con conservanti E202 - E203 - E235.

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola, da grattugia o da cucina, indicato per tutte le categorie di consumatori.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Forme di provolone intere: tenere in magazzino a temperatura da 10 a 15 °C Shelf life: non previsto dalla normativa ma consigliabile 6 mesi dalla data di acquisto.

ALLERGENI

Latte.

DETERMINAZIONI ORGANOLETTICHE

COLORE DELLA PASTA

Bianco o leggermente paglierino

SAPORE DELLA PASTA

Semipiccante - piccante

CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| UMIDITÀ | GRASSO S.S. | PROTEINE S.S. | CALORIE |
|---------|-------------|---------------|-------------|
| 40,6% | 47% | 43% | 388,26 Kcal |

| AW 3 MESI | AW 6 MESI | AW 9 MESI |
|-----------|-----------|-----------|
| 0,966 | 0,948 | 0,925 |



30 kg

| PEZZI PER CARTONE | CARTONI PER STRATO SU PALLET | STRATO SU PALLET | DIMENSIONI CARTONE mm |
|-------------------|------------------------------|------------------|-----------------------|
| 1 | 3 | 4 | 220X 220X 940 |

LATTERIA
Pizzighettone 1938



PROVOLONE
PANCETTA DOP
VALPADANA

PANCETTA DOP VALPADANA



PROCESSO DI PRODUZIONE



DETERMINAZIONE

Prodotto semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

COMPOSIZIONE

Latte, sale, caglio - crosta non commestibile - trattato in superficie con conservanti E202- E203-E235.

DESTINAZIONE

Formaggio da tavola, da grattugia o da cucina, indicato per tutte le categorie di consumatori.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Forme di provolone intere: tenere in magazzino a temperatura da 10 a 15 °C Shelf life: non previsto dalla normativa ma consigliabile 6 mesi dalla data di acquisto.

ALLERGENI

Latte.

DETERMINAZIONI ORGANOLETTICHE

COLORE DELLA PASTA

Bianco o leggermente paglierino

SAPORE DELLA PASTA

Dolce

CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| UMIDITÀ | GRASSO S.S. | PROTEINE S.S. | CALORIE |
|---------|-------------|---------------|----------------------|
| 40,6% | 47% | 43% | 371,76 kcal per 100g |

| AW 3 MESI | AW 6 MESI | AW 9 MESI |
|-----------|-----------|-----------|
| 0,966 | 0,948 | 0,925 |

DOP DOLCE
6kg

PEZZI PER CARTONE
1 | 2 | 4

CARTONI PER STRATO SU PALLET
12 | 5 | 4

STRATO SU PALLET
5

| DIMENSIONI CARTONE mm | | |
|-----------------------|------|------|
| 125x | 255x | 255x |
| 125x | 125x | 255x |
| 515 | 515 | 515 |

DOP DOLCE
12kg

PEZZI PER CARTONE
2

CARTONI PER STRATO SU PALLET
3

STRATO SU PALLET
5

| DIMENSIONI CARTONE mm | | |
|-----------------------|------|-----|
| 340x | 170x | 655 |

DOP DOLCE
20kg

PEZZI PER CARTONE
1

CARTONI PER STRATO SU PALLET
4

STRATO SU PALLET
5

| DIMENSIONI CARTONE mm | | |
|-----------------------|------|-----|
| 190x | 190x | 865 |

DOP DOLCE
30kg

PEZZI PER CARTONE
1

CARTONI PER STRATO SU PALLET
3

STRATO SU PALLET
4

| DIMENSIONI CARTONE mm | | |
|-----------------------|------|-----|
| 220x | 220x | 940 |