



Fior d'Agerola
Azienda Casearia



PROVOLONE STAGIONATO CANTINA "FUSCO"

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta filata, ottenuto con latte intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione dopo aggiunta di agenti coagulanti.

INGREDIENTI DI RICETTA

INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA:
Latte vaccino, sale e caglio.

ALLERGENI LATTE

PROVENIENZA MATERIA PRIMA ITALIA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

NOME: Provolone di Agerola

MARCHIO: Fior d'Agerola

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

CROSTA	SOTTILE
PASTA	STRUTTURE FIBROSA FONDENTE
SAPORE	CARATTERISTICO E DELICATO
ODORE	TIPICO AROMATICO
COLORE	DORATO
CONSISTENZA	COMPATTA

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITÀ %	< 50
RESIDUO SECCO %	> 50
GRASSO STQ %	< 24
GRASSO SU SECCO	> 40
PROTEINE (NX6.38)	16 ± 2

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(valori medi x 100 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal 351
GRASSI	26
PROTEINE	25
CARBOIDRATI	2

100 g di Provolone di Agerola contengono circa 50 g di acqua, 26 g di grassi, 25 g di proteine, 2 g di carboidrati oltre a sali minerali e vitamine.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT (agar gelisato)	UFC/g < 1.000.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/g < 1.000
E. COLI	UFC/g < 100
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g < 10
SALMONELLA	UFC/g ASSENTE
LISTERIA MONOCYTOGENES	UFC/g ASSENTE
LIEVITI	UFC/g < 10.000
MUFFE	UFC/g < 100

CONSERVAZIONE O TMC

Termine minimo di conservazione:

600 gg dalla data di confezionamento

Temperatura di conservazione: + 4 °C / +15 °C

FORNITORE

DITTA: Caseificio COPROVER COOP. AGRICOLA

STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

via S. Maria, 43 Agerola (NA)

N° DI SALUBRITÀ (BOLLO CEE): IT 15/233 CE

CONFEZIONAMENTO

Così come richiesto dal cliente

