



FATTORIA DEL FAGGIO
ENRICO REZZONICO
Via Petrolz – 6968 Sonvico
Tel. + 4191 943 32 57
fattoriadelfaggio@gmail.com

SCHEMA TECNICA FORMAGGELLA DI VACCA



Denominazione	Formaggio di vacca
Descrizione	Formaggio svizzero a pasta semidura, grasso, di latte termizzato
Metodo di realizzazione	Utilizzo di latte intero di vacca, termizzazione, aggiunta di fermenti e caglio, salatura con sale da cucina
Maturazione e stagionatura	minimo 20 giorni, cella 3-5° con 80% umidità
Ingredienti	Latte di vacca, provenienza Ticino Sale, provenienza CH Caglio animale, provenienza CH Fermenti lattici, provenienza IT, CH e F
Forma del prodotto	Cilindrico, diametro 12 cm altezza 6 cm Peso da 500 a 700 grammi
Caratteristiche organolettiche	Crosta: muffa bianca edibile Colore: giallo chiaro Pasta: morbida, elastica Sapore: fragrante, delicato ma deciso con note vegetali e animali
Caratteristiche microbiologiche	E. Coli: inferiore a 10 UFC/g Staphylococcus aureus: inferiore a 10 UFC/g Listeria monocytogenes: non presente in 25 g Salmonella: non presente in 25 g
Allergeni	Lattosio, proteine di latte vaccino
Ogm	Assenti
Confezionamento	confezionato in carta con etichetta
Conservazione	tra 3°C e 6°C 90 giorni dalla data di produzione
Istruzioni per l'uso	Conservare tra 3°C e 6°C Crosta edibile

