



FATTORIA DEL FAGGIO

ENRICO REZZONICO

Via Petrolz – 6968 Sonvico

Tel. + 4191 943 32 57

fattoriadelfaggio@gmail.com

SCHEDA TECNICA BÜSCION DI PECORA

Denominazione	Formaggio fresco di pecora
Descrizione	Formaggio svizzero a pasta fresca, grasso, di latte termizzato
Metodo di realizzazione	Utilizzo di latte intero di pecora, termizzazione, aggiunta di fermenti e caglio, salatura con sale da cucina 0.8%
Maturazione e stagionatura	consumarsi entro 16 giorni, conservare a 3/5 C°
Ingredienti	Latte di pecora, provenienza Ticino Sale, provenienza CH Caglio animale, provenienza CH Fermenti lattici, provenienza IT e F
Forma del prodotto	Cilindrico, diametro 3 cm lunghezza 10 cm Peso da 100 grammi
Caratteristiche organolettiche	Crosta: esente da crosta Colore: bianco avorio Pasta: morbida, spalmabile Sapore: fragrante, delicato, con note acidule e vegetali e leggero sentore animale
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 di pecora
Ogm	Assenti
Confezionamento	confezionato in carta con etichetta
Conservazione	tra 3°C e 5°C, 16 – 18 giorni dalla produzione
Valori nutritivi per gr. 100	Energia 1196 kj (290 kcal) Proteine gr. 20 Glucidi gr. 0,7 Grassi gr. 26

Sale gr. 0,8

I presenti valori nutritivi sono soggetti a variazioni stagionali che dipendono dal periodo di lattazione e dal foraggiamento.