



**CASEIFICIO
PROGRESSO**

dei F.lli Rosso snc - Zona Ind.le 1ª Fase
Ragusa - Tel./Fax 0932.667131

SCHEDA TECNICA

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : Cosacavaddu a breve maturazione

DEFINIZIONE : Formaggio tipico a pasta filata

INGREDIENTI : Latte vaccino intero, caglio, sale

ASPETTO DEL PRODOTTO : forma parallelepipedica con pelle sottile liscia

PEZZATURA : Kg 8 E Kg 15

SHELF LIFE : 30 gg. Tal quale a temperatura frigo e comunque destinato alla porzionatura presso i punti vendita

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Bianco tendente al paglierino
- Sapore : Delicato
- Odore : Caratteristico
- Consistenza : Pasta compatta con lieve occhiatura

PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 38 - 40%
- Grasso S.S. : oltre 44%
- Sale : 1.0 - 2.0%

MATURAZIONE : Da 10 a 15 gg. a temperatura controllata

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Conformi all'allegato C cap. II del DPR 54/97

