



**CASEIFICIO
PROGRESSO**

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

SCHEMA TECNICA

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : RAGUSANO D.O.P.

DEFINIZIONE : Formaggio a pasta filata con
caratteristiche tradizionali

INGREDIENTI : Latte vaccino intero crudo, caglio, sale

ASPETTO DEL PRODOTTO : Forma parallelepipedica a
crosta liscia

PEZZATURA : da Kg 10 a Kg 16

SHELF LIFE : 180 gg. a 4° -7°C

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Giallo dorato tendente al paglierino
- Sapore : Intenso e piccante
- Odore : Caratteristico
- Consistenza : Pasta compatta con lieve occhiatura

PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : < 40%
- Grasso S.S. : > 38%
- Sale : < 6%

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Conformi al regolamento
CE n.2073/2005

STAGIONATURA : superiore a 240 gg.stagionato

