



SCHEDA TECNICA N. 02
MOZZARELLA DA TAVOLA /PER PIZZA E CUCINA AROMATIZZATA ALLO ZAFFERANO

Nome formaggio: “Mozzarella da tavola/pizza”

Zona di produzione: provincia di Sassari

Caratteristiche: formaggio vaccino dolce a pasta filata

Ingredienti: cagliata vaccina derivata da latte vaccino, sale, fermenti lattici, caglio, zafferano biologico

Salatura: in fase di filatura

Immissione spezia: in fase di filatura dopo essere stato sciolto in acqua potabile calda

Stagionatura: assente

Conservanti o coloranti: assenti

Pezzatura: forma cilindrica
dimensioni: lunghezza cm 18, diametro cm 6,5
peso: Kg 1,0

Aspetto esterno: liscia, di colore bianco-paglierino

Tipo di pasta: elastica, uniforme, senza occhiatura; bianca

Sapore: dolce, delicato, morbido al palato

Utilizzo: a crudo da tavola, per cottura pizza e usi gastronomici

Confezionamento: sottovuoto

Conservazione: in frigo +4/6 C°

Shelf life: 30 gg come riportato in etichetta

Destinazione prodotto: Ristoranti, pizzerie

Lotto: corrisponde alla data di produzione, riportato in etichetta e ripetuto nel documento di trasporto e fattura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g	
Energia	271 Kcal
	1132 KJ
Proteine	20 g
Carboidrati	0,5 g
Grassi	24,5 g
Grassi saturi	13 g
Zuccheri	0,15 g
Sodio	267 mg

