



Società Agricola **AGRIMIRRA** SS Via Acqua dei Pioppi, 46 84025 Eboli (SA) ITALIA Tel. 0828.651258 info@agrimirra.it

www.agrimirra.it



CHIUPPO STAGIONATO

PESO E FORMATI DISPONIBILI

Minimo 3 kg

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

1478 kJ/358,8 kcal
30,2 g
d20,1 g
0,6 g
ar0,6 g
21 g
1,5 g

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO Formaggio stagionato a pasta filata di latte vaccino SEDE UNITÀ PRODUTTIVA Via Acqua dei Pioppi, 46 Eboli (SA) ITALIA

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA

LATTE vaccino preriscaldato a 38°C INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI Fermenti lattici, sale, caglio PROVENIENZA MATERIA PRIMA Italia

DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE

Lavorazione a crudo del latte vaccino preriscaldato a 38°C; integrazione di lattefermento e caglio. Prima fase di parziale rottura a croce, spinatura e cottura a 50°C; estrazione del siero, filatura in acqua a 90°C e modellatura.

DURATA STAGIONATURA Stagionatura minimo 24 mesi

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODATILÀ DI CONSERVAZIONE
In cella
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Tra 0°C e +4°C
TEMPERATURA DI SOMMINISTRAZIONE
Tra 14°C e 18°C
MODATILÀ DI TRASPORTO
In camion frigo
TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE
60 giorni sottovuoto