

RASCHERA DOP

Fromage demi-gras, cru, pressé à pâte compacte de couleur blanc ivoire. Production typique de Monregalese, il peut être produit et affiné dans le territoire administratif de Cuneo, affiné sur 900 mètres.

INGRÉDIENTS: Lait de vache entier cru, sel et présure.

NO OGM

MEULE: Carré avec des faces plates

DIAMÈTRE: 28x40 cm

PIEDS NUS: 7-15 cm

POIDS: 7-8 Kg

VIEILLISSEMENT: 60 jours

CROÛTE PAS COMESTIBLE

MATIÈRE PREMIÈRE: Le lait de vache cru conforme à la REG. EC 853/2004

TECHNOLOGIE DE PRODUCTION: le lait de vache est chauffé à 30°C et la présure liquide est ajoutée; après environ 1 heure, casser le caillé avec une spatule et continuer avec un fouet pendant cinq minutes avec une épine; le caillé est recueilli dans des tissus de chanvre pour être purgé et, à ce stade, il est introduit dans des faisceaux de bois percés sur les bords et soumis à un pressage. Avant le salage, le produit est placé en forme de «conca» de forme parallélépipédique, recouvert de planches de bois sur lesquelles sont placés les poids et laissé sous poids pendant 4 ou 5 jours. Le salage est sec sur les quatre côtés du talon pendant la compression, tandis que le salage sur les faces planes se produit après l'extraction du bassin. Le produit vieillit pendant une période de 60 jours.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES: Fromage de couleur ivoire avec une structure constante et élastique avec de petits trous irréguliers et irréguliers; avec un goût fin et délicat, typiquement parfumé et modérément épicé.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES: Deuxième limite légale (Règlement CE 2073/2005)

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g DE PRODUIT

Énergie: 1817 kJ / 439 kcal

Matières grasses: 38 g dont saturées 24 g

Glucides: 0,9 g dont sucres 0,9 g

Protéine: 24 g

Sel: 3,1 g

MODE DE CONSERVATION: 0-6°C

TMC: 60 jours

EMBALLAGE: Paquets de 1 pièce

Le matériau d'emballage utilisé est conforme à la législation en vigueur

LISTE DES ALLERGÈNES DIRECTIVE CE2007/68

PRÉSENT	TYPOLOGIE
	1 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées , et produits à base de ces céréales.
	2 Crustacées et produits à base de crustacées
	3 Œufs et produits à base d'œufs
	4 Poissons et produits à base de poissons
	5 Arachides et produits à base d'arachides
	6 Soja et produits à base de soja
X	7 Lait et produits à base de lait
	8 Fruits à coque, voire amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits dérivés
	9 Céleri et produits à base de céleri
	10 Moutarde et produits à base de moutarde
	11 Graines de sésame et produits à base de sésame
	12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO 2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant
	13 Lupins et produits à base de lupins
	14 Mollusques et produits à base de mollusques