

## Caseificio Esposito S.r.l.

Viale Paestum 39 84025 Eboli (SA)

### Mozzarella di latte di Bufala

<b>Pezatura</b>	
<b>Confezione</b>	
<b>Tipo di Confezione</b>	Busta tradizionale o termosaldata
<b>Imballo</b>	
<b>Dimensione imballo</b>	
<b>Buste per polistirolo</b>	
<b>Polistirolo per pedana</b>	
<b>Conservazione</b>	+4°C a +14°C
<b>Scadenza</b>	
<b>Codice interno</b>	
<b>Ingredienti</b>	Latte di bufala, sale e caglio
<b>Modalità di uso</b>	Per gustare al meglio la Mozzarella di latte di bufala, del Cas. Esposito A. si consiglia di tenerla a temperatura ambiente qualche ora prima del consumo.
<b>OGM</b>	Assenti
<b>Allergeni</b>	<b>SI (latte)</b>
<b>Lotto</b>	

Descrizione
E' un formaggio a pasta filata ottenuto da latte di bufala. Il latte è aggiunto di sieroinnesto naturale e caglio ed inviato alla fase di coagulazione. La maturazione è ottenuta per fermentazione lattica naturale. Terminata la fase di maturazione, la cagliata è sottoposta a filatura e formatura. Dopo una breve sosta in acqua fredda per il rassodamento, il prodotto è salato in salamoia "salsetta". Il prodotto è venduto in confezioni con liquido di governo.
Caratteristiche organolettiche
Il prodotto si presenta di forma sferica. Il colore della pasta è bianco perlaceo. Il sapore è sapido e caratteristico con note di selvatico. La struttura è elastica e sfogliabile. Esternamente presenta una superficie più consistente e lucida.

Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione	
Enterobacteriaceae (UFC/g)	<100
Escherichia Coli (UFC/g)	<10
Staphilococco Aureus (UFC/g)	<10
Salmonelle spp in 25g	Assente
Listeria monocitogenes in 25g	Assente
Ph	5,2-5,6

Valori nutrizionali medi alla produzione per 100/g			
		Kcal	KJ
Valore Energetico		274	1146
Grassi	21,04		
Grassi saturi	13,07		
Proteine	19,01		
Carboidrati di cui (Zuccheri)	0,89		
Sale	409 mg		

