PANOZZO
commercio e stagionatura formaggi

Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo
Via Sant'Anna, 84 - 36031 Dueville (Vicenza)
Tel. 0444 590316 Fax 0444 592201

Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249
R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp.Vicenza n. 22922

FORMAGGIO ASIAGO PRESSATO ¼ s.v.

La denominazione protetta "Asiago" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione "DOP Asiago", così come previsto dal D.M. 03/08/2006, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 190 del 17/08/2006.
Si tratta di un formaggio con almeno 20 gg. di maturazione, con pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole, crosta sottile ed elastica.
Il formaggio Asiago DOP è prodotto da caseifici ubicati all'interno del territorio previsto dal disciplinare, che comprende le province di Vicenza, Trento, Padova e Treviso.

Aspetto esterno:	triangolare
Consistenza:	FORMAGGIO SEMIDURO
Sapore:	DELICATO E GRADEVOLE
Peso:	3,5 kg. circa
Crosta:	SOTTILE ED ELASTICA
Colore:	BIANCO O LEGGERMENTE PAGLIERINO
Ingredienti:	Latte vaccino, fermenti lattici selezionati, sale e caglio
Rivestimento:	PE/PA/EVOH/PE
Allergeni:	latte

Requisiti igienico sanitari in conformità DPR 54/97

Conservazione:	IN FRIGO A +4° +8°
Conservabilità:	90 gg

IMBALLAGGIO

Primario:	sacco crealon
Secondario:	cartone
Nr pezzi per ct:	4
Peso ct:	15 Kg. circa

EAN: 2/217274

PALLETTIZZAZIONE:

cartoni per strato:	6
cartoni per pallet:	30

PANOZZO
commercio e stagionatura formaggi

Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo
Via Sant'Anna, 84 - 36031 Dueville (Vicenza)
Tel. 0444 590316 Fax 0444 592201

Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249
R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp.Vicenza n. 22922

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g. DI PRODOTTO A 30 gg.

Energia	370 kCal-1549kj
Proteine	23 g
Grassi	31 g
Calcio	780 mg
Fosforo	490 mg
Sale	1.30 %
Umidità	40 %

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Umidità	39.50 % +/- 4.50
Proteine	24.0 % +/- 3.50
Grasso	30.00% +/- 4.00
Grasso s/s	media 49.30 % minimo 44.00 %
NaCl:	1.70 % +/- 1.00
Indice di maturazione (N sol/N tot)	15.00 % +/- 5.00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Listeria monocytogenes	assente
Salmonella	assente
Staphylococcus aureus	<1.000*
Esterichia coli	<1.000*
Coliformi totali	<100.000*

*Nota: dati riferiti a prodotto di base di latte trattato tecnicamente