

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI FATTORIA ZOFF – CORMONS (GO)

Formaggio *Il Nistri* LATTERIA BIO

➤ Denominazione di vendita del prodotto	Formaggio <i>il Nistri</i> LATTERIA BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Prodotto a base di latte crudo e lattoinnesto naturale, coagulazione presamica, destinato ad una media stagionatura (minimo 60 giorni)
➤ Ingredienti	Latte biologico , sale, caglio
➤ Caratteristiche del prodotto	Struttura solida, compatta con occhiatura, colore giallo paglierino, presenza di crosta Aw = 0,961 pH = 5,36
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Assente per il prodotto sfuso Sottovuoto per il confezionato
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	A temperatura di 8°C e 4°C se confezionato sottovuoto
➤ Scadenza	Non prevista per il prodotto sfuso 30 giorni per il prodotto confezionato
➤ Destinazione d'uso	➤ Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati ➤ Comunicazione al consumatore che si tratta di formaggio fabbricato con latte crudo ➤ "naturalmente privo di lattosio" questo processo è dato da una conseguenza "naturale" del processo di stagionatura del prodotto
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita.
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.3
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	1772
Energia kcal	427
Grassi	35,5
di cui saturi	23,0
Carboidrati	1,0
di cui zuccheri	0,5
Proteine	26,0
Sale	1,5

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FATTORIA ZOFF

Formaggio IL FOSSA BIO	
➤ Denominazione di vendita del prodotto	Formaggio IL FOSSA BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Prodotto a base di latte crudo e lattoinnesto naturale, coagulazione presamica, destinato ad una media stagionatura. Il prodotto viene posto nelle fosse di stagionatura dopo 60 giorni dalla produzione. La stagionatura in fossa inizia il mese di agosto e finisce il mese di novembre
➤ Ingredienti	Latte biologico , sale, caglio
➤ Caratteristiche del prodotto	Struttura solida, compatta, dura, con occhiatura moderata, colore giallo carico, assenza di crosta
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Assente per il prodotto sfuso Sottovuoto per il confezionato
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	A temperatura di 8°C o 4 °C se confezionato
➤ Scadenza	Non prevista per il prodotto sfuso 60 giorni per il prodotto confezionato
➤ Destinazione d'uso	➤ Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati ➤ Comunicazione al consumatore che si tratta di formaggio fabbricato con latte crudo ➤ "naturalmente privo di lattosio" questo processo è dato da una conseguenza "naturale" del processo di stagionatura del prodotto
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita.
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.3
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	2089
Energia kcal	504
Grassi	41,9
di cui saturi	27,3
Carboidrati	1,0
di cui zuccheri	0,5
Proteine	30,7
Sale	1,8

Lat – Formaggio CACIOTTA BIO

➤ Denominazione di vendita del prodotto	Lat – Formaggio CACIOTTA BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Prodotto a base di latte pastorizzato e lattoinnesto naturale, coagulazione presamica, destinato ad una breve stagionatura
➤ Ingredienti	Latte biologico pastorizzato , sale, caglio
➤ Caratteristiche del prodotto	Struttura elastica senza occhiatura, crosta sottile, colore bianco avorio Aw = 0,953 pH = 5,18
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Assente per il prodotto sfuso Sottovuoto per il confezionato
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	A temperatura di 8°C o 4 °C se confezionate
➤ Scadenza	Non prevista per il prodotto sfuso. 30 giorni per il prodotto confezionato
➤ Destinazione d'uso	➤ Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita.
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.5
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	1245
Energia kcal	300
Grassi	24,0
di cui saturi	16,5
Carboidrati	3,0
di cui zuccheri	3,0
Proteine	18,0
Sale	0,9

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FATTORIA ZOFF

Arbis - CACIOTTA AROMATIZZATA BIO	
➤ Denominazione di vendita del prodotto	Arbis - CACIOTTA AROMATIZZATA BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Prodotto a base di latte pastorizzato e lattoinnesto naturale, coagulazione presamica, aggiunta di erbe aromatiche in superficie destinato ad una breve stagionatura
➤ Ingredienti	Latte biologico pastorizzato , sale, caglio, erbe aromatiche
➤ Caratteristiche del prodotto (a 35 giorni di stagionatura)	Struttura elastica senza occhiatura, crosta sottile, pasta di colore bianco avorio, crosta variegata
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Assente per il prodotto sfuso Sottovuoto per il confezionato
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	A temperatura di 8°C o 4°C se confezionate
➤ Scadenza	Non prevista per il prodotto sfuso 30 giorni per il prodotto confezionato
➤ Destinazione d'uso	➤ Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita.
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.5
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	1245
Energia kcal	300
Grassi	24,0
di cui saturi	16,5
Carboidrati	3,0
di cui zuccheri	3,0
Proteine	18,0
Sale	0,9
Fibra	0,1

BISTECCA BIANCA BIO

➤ Denominazione di vendita del prodotto	BISTECCA BIANCA BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Prodotto a base di latte pastorizzato e lattoinnesto naturale, coagulazione presamica, sottoposto a filatura per immersione in siero a 85°/90°C
➤ Ingredienti	Latte biologico , sale, caglio
➤ Caratteristiche del prodotto	Struttura compatta ma elastica, senza occhiatura, senza crosta, colore bianco
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Sottovuoto
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	15 giorni dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	➤ Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.3
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FATTORIA ZOFF

RICOTTA BIO	
➤ Denominazione di vendita del prodotto	RICOTTA BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Flocculazione delle proteine del siero derivato dalla produzione dei formaggi attraverso il riscaldamento oltre gli 85°C
➤ Ingredienti	Siero di latte biologico , acido citrico, sale
➤ Caratteristiche del prodotto	Struttura morbida spalmabile, senza occhiatura, senza crosta, colore bianco
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Vaschetta termosigillata
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	5 giorni dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.2
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia Kj	658
Energia Kcal	158
Grassi	12,5
di cui saturi	7,8
Carboidrati	5,0
di cui zuccheri	3,5
Proteine	8,0
Sale	0,8

YOGURT BIANCO INTERO BIO

➤ Denominazione di vendita del prodotto	YOGURT BIANCO INTERO BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Il latte prodotto in azienda viene portato a 96°C per circa 35' per ridurre il contenuto di acqua, quindi raffreddato e inoculato con fermenti selezionati. Successivamente viene messo ad incubare per 12 ore alla temperatura di 40° C, al termine dell'incubazione il prodotto viene refrigerato
➤ Ingredienti	Latte biologico , fermenti lattici
➤ Caratteristiche del prodotto	Prodotto compatto (a coagulo intero) di colore bianco
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Barattoli di vetro sigillati da 200 o da 350 g, oppure vasi in plastica da 1,9 kg
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	30 giorni dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.1
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	299
Energia kcal	71
Grassi	3,3
di cui saturi	2,0
Carboidrati	5,7
di cui zuccheri	5,7
Proteine	4,6
Sale	0,1

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FATTORIA ZOFF

CREMA di YOGURT BIO	
➤ Denominazione di vendita del prodotto	CREMA di YOGURT BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Il latte prodotto in azienda viene portato a 96°C per circa 35' per ridurre il contenuto di acqua, quindi raffreddato e inoculato con fermenti selezionati. Successivamente viene messo ad incubare per 12 ore alla temperatura di 40° C, al termine dell'incubazione il prodotto viene messo per 48 ore in tele di lino a sgocciolare dopo l'aggiunta di sale fino per permettere di rendere il prodotto più cremoso
➤ Ingredienti	Latte biologico , fermenti lattici, sale
➤ Caratteristiche del prodotto	Prodotto cremoso di colore bianco PH 4,1-4,3
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	A peso
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	20 giorni dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.1
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	628
Energia kcal	150
Grassi	8,3
di cui saturi	5,2
Carboidrati	7,0
di cui zuccheri	4,0
Proteine	1,2
Sale	1,10

YOGURT DA BERE BIO

➤ Denominazione di vendita del prodotto	YOGURT DA BERE BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Il latte prodotto in azienda viene addizionato di una piccola parte di acqua e pastorizzato (90°C/35'), quindi raffreddato e inoculato con fermenti selezionati. Successivamente viene messo ad incubare per 12 ore alla temperatura di 40° C, al termine dell'incubazione il prodotto viene imbottigliato e refrigerato.
➤ Ingredienti	Latte biologico , fermenti lattici, acqua
➤ Caratteristiche del prodotto	Prodotto liquido di colore bianco
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Bottiglie di vetro da 300 ml
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	15 giorni dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.1
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	239,2
Energia kcal	56,8
Grassi	2,6
di cui saturi	1,6
Carboidrati	4,6
di cui zuccheri	4,6
Proteine	3,7
Sale	0,1

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FATTORIA ZOFF

YOGURT DA BERE BIO AGLI INFUSI	
➤ Denominazione di vendita del prodotto	YOGURT DA BERE ALL'INFUSO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Il latte prodotto in azienda viene addizionato di una piccola parte di acqua e di infuso preparato in azienda, successivamente la miscela è pastorizzata (90°C/35'), quindi raffreddata e inoculata con fermenti selezionati. Successivamente viene messa ad incubare per 12 ore alla temperatura di 40° C, al termine dell'incubazione il prodotto viene imbottigliato e refrigerato.
➤ Ingredienti	Latte biologico , fermenti lattici, acqua, infusi
➤ Caratteristiche del prodotto	Prodotto liquido di colore variabile in base all'infuso aggiunto
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Bottiglie di vetro da 300 ml
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	15 giorni dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.1
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	224,3
Energia kcal	53,5
Grassi	2,5
di cui saturi	1,5
Carboidrati	4,3
di cui zuccheri	4,3
Proteine	3,5
Sale	0,1

PANNA COTTA bio / PANNA COTTA AL DOLCE LATTE bio

➤ Denominazione di vendita del prodotto	PANNA COTTA bio/ PANNA COTTA AL DOLCE LATTE bio
➤ Fasi principali del processo produttivo	Il latte prodotto in azienda viene addizionato di zucchero e vaniglia e portato ad una temperatura >100°C/10 minuti. Si procede all'aggiunta della gelatina. Il prodotto viene posto in apposite vaschette (con eventuale aggiunta di Dolce Latte Bio di produzione aziendale), il prodotto viene quindi conservato in frigorifero alla temperatura di 4°C.
➤ Ingredienti	Latte biologico, zucchero bio, gelatina bio, vaniglia bio Latte biologico, zucchero, gelatina, vaniglia, Dolce Latte bio (latte bio, zucchero bio, vaniglia bio)
➤ Caratteristiche del prodotto	Prodotto compatto di consistenza cremosa
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Vasi in vetro da 100g
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	10 giorni dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita
➤ Categoria alimentare (reg. CE 365/2010)	2.2.1
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	930
Energia kcal	224
Grassi	16,6
di cui saturi	12,7
Carboidrati	15,3
di cui zuccheri	11,4
Proteine	3,3
Sale	0,1

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FATTORIA ZOFF

PRIMO SALE BIO	
➤ Denominazione di vendita del prodotto	PRIMO SALE BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Prodotto a base di latte pastorizzato e lattoinnesto naturale, coagulazione presamica, prodotto da consumarsi fresco
➤ Ingredienti	Latte biologico pastorizzato , sale, caglio
➤ Caratteristiche del prodotto	Struttura compatta, tenera, senza occhiatura, senza crosta, colore bianco
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Vaschette termosigillate
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	7 giorni dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	➤ Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati.
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto attraverso la vendita diretta ma anche a ristoranti ed altri punti vendita (dopo confezionamento)
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.5
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	920
Energia kcal	220
Grassi	17,0
di cui saturi	12,0
Carboidrati	2,9
di cui zuccheri	2,8
Proteine	13,5
Sale	0,5

ZOFFARELLA LA MOZZARELLA BIOLOGICA

➤ Denominazione di vendita del prodotto	ZOFFARELLA LA MOZZARELLA BIOLOGICA
➤ Fasi principali del processo produttivo	Prodotto a pasta filata. Prodotto non idoneo alla stagionatura, da consumarsi fresco
➤ Ingredienti	Latte biologico , sale, caglio, acido citrico
➤ Caratteristiche del prodotto	Struttura compatta consistenza morbida, senza occhiatura, senza crosta, colore bianco
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Sacchetti in plastica sigillati con liquido di governo
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	10 giorni dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	➤ Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati ➤ Comunicazione al consumatore che si tratta di formaggio fabbricato con latte crudo
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita (dopo confezionamento)
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.3
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	1043
Energia kcal	251
Grassi	19,0
di cui saturi	12,2
Carboidrati	2,0
di cui zuccheri	1,0
Proteine	18,0
Sale	0,7

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FATTORIA ZOFF

DOLCE LATTE BIO	
➤ Denominazione di vendita del prodotto	DOLCE LATTE BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Il latte prodotto in azienda viene fatto bollire insieme agli ingredienti (zucchero, vaniglia) per almeno 8 ore per favorire l'evaporazione. Il prodotto così ottenuto viene travasato nei vasetti di vetro, rimane a raffreddare a temperatura ambiente per circa 30'. Successivamente il prodotto viene collocato in frigorifero per la vendita.
➤ Ingredienti	Latte biologico , zucchero bio, vaniglia bio
➤ Caratteristiche del prodotto	Prodotto spalmabile di colore caramello Aw = 0,842
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Vasetti di vetro sigillati da 120/230 g o vasi in plastica da 2 kg-
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di 4°C
➤ Scadenza	3 mesi dalla data di produzione
➤ Destinazione d'uso	Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.1
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	1301
Energia kcal	311
Grassi	5,6
di cui saturi	3,4
Carboidrati	61,9
di cui zuccheri	5,7
Proteine	5,0
Sale	0,1

Formaggio il TENERONE BIO

➤ Denominazione di vendita del prodotto	Formaggio il TENERONE BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Prodotto a base di latte pastorizzato e lattoinnesto naturale, coagulazione presamica, destinato ad una breve stagionatura
➤ Ingredienti	Latte biologico pastorizzato , sale, caglio
➤ Caratteristiche del prodotto	Struttura elastica senza occhiatura, crosta sottile, colore bianco avorio Aw = 0,953 pH = 5,18
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Assente per il prodotto sfuso Sottovuoto per il confezionato
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	A temperatura di 8°C o 4 °C se confezionato
➤ Scadenza	Non prevista per il prodotto sfuso. 30 giorni per il prodotto confezionato sottovuoto
➤ Destinazione d'uso	➤ Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita.
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.5
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	1245
Energia kcal	300
Grassi	24,0
di cui saturi	16,5
Carboidrati	3,0
di cui zuccheri	3,0
Proteine	18,0
Sale	0,9

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FATTORIA ZOFF

Sot da Trape FORMAGGIO LATTERIA IN VINACCE BIO	
➤ Denominazione di vendita del prodotto	SOT DA TRAPE Formaggio LATTERIA IN VINACCE BIO
➤ Fasi principali del processo produttivo	Prodotto a base di latte crudo e lattoinnesto naturale, coagulazione presamica, destinato ad una media stagionatura (più di 60 giorni, successivamente il formaggio viene immerso in vinacce BIO e vi rimane dai 40-60 giorni)
➤ Ingredienti	Latte biologico , sale, caglio, tracce di solfiti derivanti dall'assorbimento delle vinacce bio.
➤ Caratteristiche del prodotto	Struttura solida, compatta con occhiatura, colore giallo paglierino, presenza di crosta Aw = 0,961 pH = 5,36
➤ Indicazione del lotto di produzione	Data di produzione
➤ Confezionamento	Assente per il prodotto sfuso Sottovuoto per il confezionato
➤ Modalità di conservazione e utilizzo	A temperatura di 8°C e 4°C se confezionato sottovuoto
➤ Scadenza	Non prevista per il prodotto sfuso 30 giorni per il prodotto confezionato
➤ Destinazione d'uso	➤ Prodotto destinato al consumo senza preclusioni salvo gli individui intolleranti al latte e derivati ➤ Comunicazione al consumatore che si tratta di formaggio fabbricato con latte crudo ➤ "naturalmente privo di lattosio" questo processo è dato da una conseguenza "naturale" del processo di stagionatura del prodotto ➤ Le vinacce provengono da un'azienda BIO potrebbero contenere solfiti
➤ Modalità di vendita	Il prodotto viene ceduto prevalentemente attraverso la vendita diretta, ma anche a ristoranti ed altri punti vendita.
➤ Categoria alimentare (reg. CE 2073/2005)	2.2.3
➤ Provenienza del latte	ITALIA: Utilizziamo esclusivamente il latte biologico del nostro allevamento
➤ Etichetta nutrizionale	per 100 g di prodotto
Energia kj	1772
Energia kcal	427
Grassi	35,5
di cui saturi	23,0
Carboidrati	1,0
di cui zuccheri	0,5
Proteine	26,0
Sale	1,5