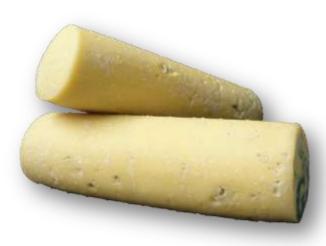
SCHEDA TECNICA





- Il Formaggio Rotolo è un formaggio fresco dalla forma caratteristica, che lo rende perfetto sposo della piastra
- È un formaggio a pasta morbida che ha una stagionatura minima di 30 giorni
- Al taglio la pasta si presenta di colore bianco o leggermente paglierino, con occhiatura diffusa e irregolare
- La crosta è irregolare ed elastica e con la stagionatura tende a diventare di colore giallo intenso
- Per gustare appieno il suo inconfondibile sapore bisogna farlo fondere e rosolare in padella o nella piastra e può essere utilizzato per farcire panini o pizze, oltre che mangiato da solo accompagnato con del buon vino

Formaggio Rotolo

DATI GENERALI	
Ingredienti	Latte parzialmente scremato, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 3,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 10 °C
Origine del latte	Italia

PARAMETRI CHIMICO - FISICI E MICROBIOLOGICI		
Umidità	43,0 %	
Coliformi totali	Conforme ai parametri previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.01.1997	
Escherichia Coli	Conforme ai parametri previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.01.1997	
Staphylococcus Aureus	Conforme ai parametri previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.01.1997	
Salmonella spp	Conforme ai parametri previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.01.1997	
Listeria monocytogenes	Conforme ai parametri previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.01.1997	