

# 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 |