

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE**

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO:

“LA MORBIDELLA”**Ricotta Salata di Pecora**

“La Morbidella” è una ricotta di pecora salata e pressata, ottenuta dalla termocoagulazione del siero riveniente dalla lavorazione del Pecorino Coratino con aggiunta di piccole quantità di latte di pecora. La sua stagionatura avviene in celle frigo opportunamente ventilate, anticamente dopo 3 – 4 settimane veniva “incruscata”, cioè ricoperta di uno strato uniforme di grano duro poi sostituito dall’azione delle celle. Durante il periodo di stagionatura “la Morbidella” subisce una salatura manuale molto equilibrata, che non predomina affatto sul suo gusto latteo e delicato.

Deve il suo nome alla consistenza della sua struttura, morbida e alquanto cremosa che la rende un alimento completo e dai molteplici usi. Ideale come condimento per le insalate o da consumarsi tal quale. Non solo, “la Morbidella” è spesso utilizzata come condimento per i primi piatti in cucina ed anche sulla pizza.

CARATTERISTICHE FISICHE**Caratteristiche della forma****Forma:** CILINDRICA**Dimensioni:** DIAMETRO FACCE 19 cm CIRCA, ALTEZZA SCALZO DA 9 A 12 cm CIRCA**Aspetto esterno:** CROSTA LISCIA E DI COLORE BIANCO LATTE**Peso medio:** DA 2.7 A 3.3 Kg**Maturazione:** 15 GIORNI**Temperatura di stagionatura:** + 4 °C**Caratteristiche della pasta****Colore:** BIANCO LATTE**Struttura:** PASTA MORBIDA, ALQUANTO CREMOSA E FRIABILE**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aroma/Sapore: IL GUSATO È MARCATO, L'AROMA NETTO MA NON PENETRANTE, MOLTO PIACEVOLE E DELICATO, MODERATAMENTE SAPIDO.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE****INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RIFERITE A 100g DI PARTE EDIBILE**

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100gr	225
	KJ/100gr	932
Grassi	gr/100gr	17,5
Acidi grassi saturi	gr/100gr	12,1
Carboidrati	gr/100gr	2,9
Carboidrati (di cui zuccheri totali)	gr/100gr	2,9
Proteine	gr/100gr	13,78
Sale	gr/100gr	4,30

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Escherichia Coli	ufg/gr	Nei limiti di legge
Staphylococcus aureus	ufg/gr	Nei limiti di legge
Listeria Monocytogenes	ufg/25gr	Assente

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE**

INGREDIENTI Materie prime e composti	ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA		ANALISI RISCHIO PROVENIENZA	
	PROVENIENZA			
	ORIGINE MINERALE	ORIGINE ANIMALE	OGM (1)	ALLERGENE (2)
SIERO DI LATTE DI PECORA ORIGINE: ITALIA-PUGLIA E BASILICATA		X	NO	SI
LATTE DI PECORA ORIGINE: ITALIA-PUGLIA E BASILICATA		X	NO	SI
SALE	X		NO	NO

*(1) fare riferimento ai Regolamenti n. 1829/2003 en. 1830/2003

*(2) fare riferimento alla Direttiva 2003/89/CE e all'integrazione 2006/142/CE

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: + 4 °C**TERMINI DI CONSERVAZIONE:** 60 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE**CONFEZIONAMENTO PRIMARIO:** MESSE SINGOLARMENTE SOTTOVUOTO IN BUSTE DI PLASTICA**IMBALLAGGIO SECONDARIO:** CARTONI CERTIFICATI PER ALIMENTI**DESTINATARI:** IL PRODOTTO È DESTINATO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI, AD ESCLUSIONE DI COLORO CHE PRESENTANO INTOLLERANZE AGLI INGREDIENTI**MODALITÀ D'IMPIEGO:** IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSUMATO "A CRUDO" TAL QUALE O PORZIONATO, OPPURE IMPIEGATO IN PREPARAZIONI ALIMENTARI.