

FABRIQUE DE FROMAGE "LAS VILLUERCAS" - FROMAGE IBORES

FICHE TECHNIQUE FROMAGE AVEC PAPRIKA "LA FLOR DE LAS VILLUERCAS" AVEC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE "IBORES"



Appellation d'origine protégée: Ibores

Caractéristiques chimiques

- .- **Extrait sécher:** 50%
- .- **Graisse:** EST 50%
- .- **L'humidité dans les non-gras:** 65 %
- .- **Chlorures:** 1,0 % Minimum
- .- **PH:** 5,1 – 5,4

Ingrédients: Lait cru de chèvre 100 %

Ingrédients ajoutés: Ferment lactique, présure animale et sel.

Formats: 1 kilo. En moitiés ou en quartiers.
Tout emballé sous vide.

Emballage: Boîtes de six unités de 1 kilo.
Boîtes de 12 moitiés
Boîtes de 24 quartiers

Caractéristiques organoleptiques:

.- **Apparence / Texture:** Crémeux / Doux

.- **Saveur:** Typique, agréable, caractéristique, de beurre, légèrement acide, moyennement chaud, quelque chose de salé, fromage de chèvre très doux et très agréable au goût.

.- **Arôme:** Doux à modérée. Fromage de chèvre au lait cru.

Caractéristiques physiques: Forme cylindrique. Leurs côtés sont sensiblement plats et le surface périmètre est plat et convexe. Sa hauteur est comprise entre 5 et 9 centimètres avec un diamètre de 11 à 15 centimètres et un poids compris entre 650 grammes et 1.200 grammes.

La croûte est lisse et demi dure, de couleur jaune-cire à ocre foncé. Formats de présentation: fromage naturelles, fromage avec paprika et fromage enduits d'huile. Peuvent être de différents couleurs. Pour le présentation naturelle est de couleur grisâtre, pour le présentation avec paprika est de couleur orange-rouge et pour le présentation enduits d'huile est de couleur ocre-jaune.

La pâte est blanche ivoire, demi dure, texture douce, de beurre, humide et élastique et aussi petits yeux inégalement réparties en petites quantités.



Date limite de consommation optimale: 100 jours

Température de stockage: 4 – 6 °

www.seaportsl.com