

FABRIQUE DE FROMAGE "LAS VILLUERCAS" - FROMAGE "LA CASTUEREÑA"

FICHE TECHNIQUE FROMAGE "LA CASTUEREÑA" AVEC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE "TORTA DE LA SERENA"



Appellation d'origine: "Torta de la Serena"

Ingrédients:

Lait cru d'ébrebis "merina" et présure végétale (Cynara cardunculos).

Présentation:

Emballer sous film plastique, dans des boîtes de 4 unités (60 boîtes par palet).

Conservation:

4 à 6 ° centigrades

Conseils d'utilisation:

- Pour goûter votre "Torta" dans le point optimal de texture, il est recommandé de retirer de réfrigérateur douze heures avant la consommation pour atteindre la température idéale entre 18 et 22 degrés Celsius.
- Pour ouvrir le fromage, coupez le haut d'une forme circulaire
- Retirer la couvercle pour consommation
- Étaler le fromage sur le pain ou des toasts. Une fois consommé, mettre le couvercle et conserver dans frigo.

Maturation:

Fromage affiné (65/80 jours)

Caractéristiques organoleptiques:

- **Poids / Forme / Hauteur / Base:** Environ 1,250 Kilo / Cylindrique / Environ 7 centimètres / Environ 18 centimètres
- **Croûte / Pâte / Goût:** Semi dure et lisse, couleur jaune ocre / Doux, couleur ivoire avec de petits yeux irrégulièrement réparties / Crémeux, avec goût légèrement amer.

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

- **Valeur énergétique / Humidité / Graisse:** 362,38 KCAL – 1.503,74 KJUL / 42,73 % / 29,10 grammes
- **Protéines / Glucides / Calcium:** 23,50 grammes / 1,62 grammes / 1,21 grammes (151% R.D.A. Quantité quotidienne recommandée)



Caractéristiques microbiologiques:

- **Listeria monocytogenes / Salmonella spp:** Absence / 25 grammes / Absence / 25 grammes
- **Staphylococcus aureus / Escherichia coli:** 10³ colonies gramme / 10³ colonies gramme

