

FABRIQUE DE FROMAGE "MAUSITXA" - FROMAGE IDIAZABAL

FICHE TECHNIQUE FROMAGE LATXA GAZTA ÉTIQUETTE NOIRE AVEC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE "IDIAZABAL"



Description: Le fromage Latxa Gatzta avec Appellation d'Origine Idiazabal a qualité suprême et distingue des autres par son étiquette noire qui reflète toute la qualité de leur saveur comme la meilleure garantie de un goût exquis et exceptionnelle.

Format de présentation: D'environ 1 kilo. Il est idéal pour cadeau, avec un certificat de qualité de la préparation et dégustation, numéroté et scellé.

Préparation: Préparé exclusivement avec lait de brebis Latxa (race propre).
Au moins 60 jours maturation.

Caractéristiques du produit

- .- **Forme:** Cylindrique. Leurs côtés sont sensiblement plat
- .- **Hauteur:** 8 à 12 centimètres
- .- **Diamètre:** 13 à 16 centimètres
- .- **Poids:** 1,1 à 1,8 kilogrammes
- .- **Croûte:** Dur, couleur jaune pâle. Au cas fromage fumé, le couleur doit être brun foncé ou fumé.
- .- **Pâte:** Compact, de couleur variable. Couleur blanc à l'ivoire jaunâtre, peut avoir petits yeux et inégalement réparties en petites quantités.
- .- **Graisse:** Pas moins de 45% de l'extrait sécher
- .- **Extrait sécher:** Minimum 55%
- .- **PH:** 4,9 à 5,5
- .- **Protéine totale:** Au moins 25% de Ext. Sécher

Présentation et le stockage: Emballage sous vide. Est recommandé conserver au réfrigérateur entre 4 et 8 degrés.

Consommation préférentiel: 24 mois de la date de préparation.

Groupe de population: L'ensemble de la population. Est recommandé d'enlever l'plastique et consommer à température ambiante.



IDIAZABAL®

Con la Garantía de la Denominación de Origen