

## FABRIQUE DE FROMAGE "MAUSITXA" - FROMAGE IDIAZABAL

### FICHE TECHNIQUE FROMAGE MAUSITXA AVEC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE "IDIAZABAL"



**Description:** Fromage avec Appellation d'Origine Protégée Idiazabal. Préparée avec lait cru de brebis Latxa et présure naturelle.

C'est intense, large et équilibrée.

Ont un goût limpide et un marquage caractère "lait mûri de brebis" et avec un saveur d'présure naturelle.

Dans le laitier Mausitxa, sont fiers que leurs fromages sont toujours choisis comme les meilleures par des experts de la dégustation et gourmets.

**Préparation:** Préparé exclusivement avec lait cru de brebis Latxa et présure naturelle.

#### 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**<sup>®</sup>

Con la Garantía de la Denominación de Origen