

## FABRIQUE DE FROMAGE "MAUSITXA" - FROMAGE IDIAZABAL

### FICHE TECHNIQUE FROMAGE ZUMITZ ÉTIQUETTE VERT AVEC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE "IDIAZABAL"



**Description:** Le fromage Zumitz avec étiquette vert et Appellation d'Origine Idiazabal, est le résultat d'un processus de sélection rigoureux par les experts de l'appellation d'origine qui nécessitent, pour ces fromages, une plus note élevés que la normale notes moyennes de le reste de la production.

Production limitée.

Le fromage Zumitz est excellente qualité et un produit naturel, élaboré avec méthodes strictement traditionnelles.

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 90 jours maturation. Les fromages sont vendus entiers, l'emballage sous vide et avec l'emballage spécial et différencié, qui comprend également le certificat de qualité.

#### 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