

Quagest® Studio Ass.to Tecnologi Alimentari Dr. Pietro Perrella	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Società Artigiana Scarchilli Srl C.da Madonna del Piano n. 12 03017 Morolo (FR)
MARZO 2009	MODELLO 01	REVISIONE 02

Gran Cacio di Morolo

IT
Y216W
CE

Prodotto artigianale a latte crudo inserito nella lista dei formaggi tradizionali

Decreto MIPAF del 25 luglio 2003

Ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio liquido di vitello, sale.

Formatura: manuale.

Salatura: per immersione in salamoia satura di sale integrale marino.

Affumicatura: naturale per combustione di trucioli di faggio.

Stagionatura: in camera di stagionatura a T = + 10/12°C e U. R. 65%:

- Gran Cacio Riserva (Kg. 5) minimo 18 mesi;
- Gran Caio (Kg. 3,5) minimo 10 mesi;
- Gran Cacio piccolo (Kg. 1,2) minimo 5 mesi.

Trattamento: in superficie con olio extra vergine di oliva.

Confezionamento: in scatole di legno

Modalità di conservazione: max T = + 15°C, meglio se avvolto in un panno umido.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI CLASSIFICAZIONE*

- formaggio a latte vaccino
- formaggio a pasta filata
- formaggio a pasta dura (meno del 40% in acqua)
- formaggio stagionato (da sei mesi ad un anno di stagionatura)
- formaggio molto stagionato (oltre un anno di stagionatura)
- formaggio a pasta semicotta (cottura della cagliata a T + 40/45 °C)

*= **Fonte:** classificazione dei formaggi secondo il Ministero Politiche Agricole e Forestali (MIPAF)

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI *

Parametro	Valore %
Umidità	26,85
Proteine	35,54
Carboidrati	0
Grassi	33,50
Ceneri	4,11
Valore energetico per 100 g. di prodotto	443,50 kcal
* = i valori nutrizionali si riferiscono su analisi condotte sul Gran Cacio piccolo (Kg. 1,2).	