



# CANESTRATO

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Caseificio di Tenuta Colle della Pomara S.r.l. Società Agricola  
Contrada Campotenese snc - 87016 Morano Calabro (CS)



### DESCRIZIONE

Formaggio leggermente stagionato prodotto con latte vaccino a pasta filata, dal sapore dolce e delicato e dall'aspetto compatto e fibroso, ottenuta per acidificazione con fermenti lattici vivi.

### INGREDIENTI

latte vaccino fresco intero, caglio, sale e fermenti lattici.

### CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

Il latte previa filtrazione viene immesso in caldaia, si dosano i fermenti lattici vive e viene riscaldato sino a circa 40° C. A seguito dell'inserimento del caglio avviene il coagulo, quindi si procede alla rottura dello stesso. Deriva il suo nome dalla consuetudine di collocare la cagliata all'interno di canestri, per favorire la fuoriuscita del siero di latte. Successivamente le forme vengono collocate nel carrello di stufatura, al fine di compattare e ridurre la quantità di acqua presente nella forma. Infine è riposto nelle vasche di salamoia prima della stagionatura in cella per mediamente 3 settimane. Aspetto interno: la pasta è poco elastica, consistente ma senza essere dura, un poco friabile. Sapore: dolce con aroma latteo.

### PROVENIENZA DEL LATTE

Allevamento Tenuta Colle della Pomara Soc. Agricola srl, azienda con garanzia di Benessere Animale in allevamento certificata CReNBA.

### MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

La vendita si effettua a pezzo singolo. Il prodotto si presenta con forma cilindrica, a facce piane, o leggermente concave, di diametro di 10-15 cm, peso di circa in 2 variabili: 300 g o 800 g.

### FORMA

Cilindrica con facce piane e talvolta concave, derivata dal canestro in cui viene prodotto.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1332 kj / 316 kcal
Proteine	19,13 g
Grassi	26,39 g
di cui Acidi grassi Saturi	14,88 g
Carboidrati	5,85 g
di cui Zuccheri	0,8 g
Sale	1,53 g

### CROSTA

È di colore bianco-giallognolo e su di essa sono evidenti i solchi lasciati dai giunchi che formano il canestro.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Si consiglia di tenere il prodotto a +4° C, è comunque tollerato un valore massimo di temperatura intorno ai +15° C.

### ALLERGENI

Latte vaccino.

### SCADENZA

90 gg dalla data di produzione, espressa come gg.mm.aa, a partire dal giorno successivo a quello della data di produzione, è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà microbiologiche rispettando le condizioni di conservazioni riportate sulla carta per il confezionamento.