

Freschi

Murazzano

D.O.P.



Murazzano

D.O.P.

- Identificazione:** Il latte destinato alla produzione di formaggio Murazzano deve essere ottenuto da allevamenti bovini e ovini ubicati all'interno della zona geografica riconosciuta nel D.O.P.
- Zona di origine:** Delimitato nell'intero territorio amministrativo da Bossolasco-Arguello-Mombarcaro...
- Categoria:** Formaggio a pasta fresca prodotto con latte intero, ovino o misto ovino-vaccino.
Percentuale minima latte di pecora 60% a latte crudo.
- Stagionatura:** Min. 4 gg.
- Forma:** Cilindrica a facce piane leggermente orlate.
- Diametro:** 10-15 cm H 3-4 cm.
- Peso:** g 300-400.
- Crosta:** **Aspetto:** assente.
Colore: bianco latte per forme fresche Patina di colore paglierino chiaro per le forme più stagionate.
- Pasta:** **Occhiatura:** a volte presente una piccola ed irregolare occhiatura.
Sapore: fine, delicatamente profumato e con una gradevole impronta di latte ovino.
Colore: bianco latte.
- Salatura:** Si effettua con sale fine per aspersione.
- Ingredienti:** Latte di pecora, vaccino, caglio, sale.
- Conservazione:** Tenere in frigorifero da +4 a +6 °C. Da consumare a temperature comprese tra + 18 e + 20 °C (riporta solo la data di produzione).
- Valori nutrizionali:** **Umidità** 50%+/- 10 - **Proteine s/s** 38%+/- 4 - **Ceneri** 5%+/- 1 - **Grasso s/s** 56%+/- 6 - **Acido lattico** 2%+/- 1.
- Imballaggio:** Cartone da 8 pezzi.

- Identification:** The milk used in the production of Murazzano must be taken from ovine or bovine located within the area recognised by the D.O.P.
- Area Of Origin:** Delimited within the entire territories of Bossolasco-Arguello-Mombarcaro...
- Category:** Soft cheese made from whole sheep's milk or sheep and cow's mixed. Minimum 60% sheep's milk.
- Ageing:** Min 4 days.
- Shape:** Cylindrical with flat sides and rounded edges.
- Diameter:** 10-15 cm H 3-4 cm.
- Weight:** 300- 400 g.
- Crust:** None - **Colour:** Milk white for the fresh Toma and pale yellow for the aged rounds.
- Mix:** **Colour:** Milk white.
Holes: Sometimes present-small and irregular.
Flavour: Mild, delicately perfumed and has a pleasant, taste of sheep's milk.
- Salting Method:** Salted by hand with a sprinkling of fine salt.
- Ingredients:** Sheep's milk, cow's milk, curd, salt.
- Temperature:** To be kept at +4°C to +6°C. To be eaten at 18°C to 20°C.
- Nutritional Value:** **Humidity** 50 %+/-10 - **Protein** 38%+/-4 - **Fat** 56%+/-6 - **Ash** 5%+/-1 - **Lactic Acid** 2%+/-1.
- Packaging:** 8 pieces per box.

