



**agrimirra**  
SOCIETÀ AGRICOLA

Società Agricola **AGRIMIRRA** SS  
Via Acqua dei Pioppi, 46  
84025 Eboli (SA) ITALIA  
Tel. 0828.651258  
info@agrimirra.it

[www.agrimirra.it](http://www.agrimirra.it)



## CIAMBELLA AFFUMICATA OLIVE E SPECK

.....

### PESO E FORMATI DISPONIBILI

1,5 kg / 2,5 kg

### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

Energia/Energy.....974,5 kJ/236,4 kcal  
Grassi/Fat.....16,4 g  
di cui saturi/of which saturated.....9,1 g  
Carboidrati/Carbohydrate.....1,6 g  
di cui zuccheri/of which sugar.....0,5 g  
Proteine/Proteins.....20,7 g  
Sale/Salt.....1,5 g

### IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPOLOGIA E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino

SEDE UNITÀ PRODUTTIVA

Via Acqua dei Pioppi, 46 Eboli (SA) ITALIA

### COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA

**LATTE** vaccino preriscaldato a 38°C

INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI

Sale, caglio, aroma di fumo, 10% speck (carne suina, sale, spezie, destrosio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di sodio), 4% olive

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

### DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE

Lavorazione a crudo del latte vaccino preriscaldato a 38°C; integrazione di lattefermento e caglio. Prima fase di parziale rottura a croce, spinatura e cottura a 42°C; estrazione del siero, filatura in acqua a 90°C e modellatura con aggiunta di olive nere e speck. Affumicatura a immersione con aggiunta di aroma di fumo.

DURATA STAGIONATURA

Stagionatura non necessaria

### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In cella

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra 0°C e +4°C

TEMPERATURA DI SOMMINISTRAZIONE

Tra 14°C e 18°C

MODALITÀ DI TRASPORTO

In camion frigo

TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE

30 giorni; 60 giorni sottovuoto