

SQUACQUERONE DI ROMAGNA D.O.P.



Profilo

È un formaggio molle che appartiene alla tradizione casearia della Romagna e si caratterizza dalla spiccata cremosità e spalmabilità. Il suo colore è bianco madreperla e l'aroma gradevolmente acidulo ma al tempo stesso delicato. Le sue forme molli si adagiano al contenitore in cui viene posto.

È ottenuto da latte intero vaccino pastorizzato raccolto nelle stalle da noi selezionate e presenti nell'area tipica. Vengono aggiunti fermenti lattici vivi autoctoni, sale e caglio.

Modo d'uso

Viene consumato come formaggio fresco da tavola ed impiegato in molteplici preparazioni culinarie. Tradizionale è il suo abbinamento con la piadina, particolarmente caro ai romagnoli.

Garanzie per il consumatore

Vengono effettuati frequenti controlli microbiologici sullo Squacquerone e sulle materie prime utilizzate seguendo uno scrupoloso piano di analisi di laboratorio.

Ingredienti

Latte intero pastorizzato, fermenti lattici vivi autoctoni, sale, caglio.

Trattamenti subiti

Pastorizzazione del latte a 72 - 74°C e raffreddamento a 35 - 40°C, aggiunta di fermenti lattici autoctoni e sosta di fermentazione, aggiunta di sale, caglio e coagulazione, rottura del coagulo, scarico negli stampi e sosta fino al pH desiderato, maturazione in cella frigorifera a +4°C per 1 - 3 giorni.

Controlli

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico - costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0° e +6°C, tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino ad un valore massimo di +9°C.

Criteri microbiologici ufficiali

Listeria m. assente in 25 g; Staf. coag.+ <10 ufc/g; E. coli <100 ufc/g.

Modalità di conservazione

Conservare da 0° a +6°C

Umidità

> 60% **aW** > 0,92

Shelf life

12 giorni dalla data di confezionamento.

Etichettatura

In quanto prodotto D.O.P., sull'involucro è presente il marchio comunitario della Denominazione di Origine Protetta. Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, reg. (UE) n. 1169 del 2011. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, allergeni in evidenza, le modalità di conservazione (normalmente comprese tra 0° e +6°C), la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, l'indicazione del lotto di produzione, la dichiarazione nutrizionale ove presente. Nei prodotti confezionati con gas alimentari è presente la dicitura: "confezionato in atmosfera protettiva" o "confezionato in ATM".

Target

Lo Squacquerone di Romagna D.O.P. Mambelli è destinato ai consumatori più attenti alla genuinità dei formaggi artigianali e garantiti. Ne è sconsigliato il consumo a tutte le persone con accertate intolleranze al lattosio e allergie al latte.

Punti vendita

Diffuso a negozi di gastronomia, alimentari, latterie, da nostri distributori specializzati; è presente sia in ipermercati e supermercati, sia nella ristorazione e nel catering di qualità.

Confezioni

g. 250, g. 350, g. 400, g. 400 ATM, g. 800, g. 800 ATM, kg. 1, sac à poche 1,5 kg.

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	963 kJ – 232 kcal
Grassi	19,1 g
di cui acidi grassi saturi	13,6 g
Carboidrati	1,7 g
di cui zuccheri	1,7 g
Proteine	12,4 g
Sale	0,7 g



SCHEMA ALLERGENI

Lista allergeni elencati nel Reg. CE 1169/2011	SI	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
Altro		X

Istruzioni:

NO = assenza; l'alimento è privo dell'allergene indicato, viene inoltre esclusa una qualsiasi possibile contaminazione crociata.

SI = presenza; l'alimento contiene l'allergene come ingrediente.

In caso di utilizzo del prodotto quale ingrediente di preparazioni, si chiede di esprimere il corretto elenco ingredienti come da noi indicato in etichetta.



Caseificio MAMBELLI S.r.l. • Via Ceredi, 1402 • 47032 • S. Maria Nuova di Bertinoro (FC)
Tel 0543 44.09.36 • Fax 0543 44.07.79 • E-mail info@mambelli.com • www.mambelli.com