



## FITXA TÈCNICA

### MASCANÇÀ *Formatge de llet pasteuritzada de vaca*



## DESCRIPCIÓ

Es tracta d'un formatge totalment artesà madurat a base de llet pasteuritzada de vaca. És un formatge de coagulació enzimàtica. L'escorça és rentada i recoberta de llevats de colors grocs-ataronjats. De textura cremosa, gust suau i nítid, característic de la llet de vaca i els llevats de la seva escorça.

Amb uns valors de: E.S.T.: 55% i M.G.: mínim 27,5 %

## INGREDIENTS

En l'elaboració del formatge s'utilitza :

- llet pasteuritzada de vaca.
- ferments làctics, imprescindible per a acidificar la llet i poder fer formatge,
- quall d'origen animal, imprescindible per obtenir la quallada,
- sal comuna, s'hi afegeix mitjançant l'osmosi en salmorra líquida i en submersió.

Aquest producte no conté cap component al·lèrgic, a part de la pròpia llet.

En l'afinat del producte:

- Després de l'oreig corresponent, s'entra el formatge en la cava de maduració, on madura curtament, amb humitat i temperatura controlades.
- Cada setmana es frega cada peça manualment amb aigua i sal per evitar el naixement de fongs en l'escorça.

## CONSERVACIÓ I CONSUM PREFERENT

Es recomana conservar el formatge en fred, a 3°C evitant les corrents d'aire, ja que si el formatge no està embolcallat es podria assecar i esquerdar. Si el formatge està embolcallat un període de temps amb paper, paper de film... aquest podria començar a tenir un aspecte no agradable, es convenient llavors desembolcallar-lo, assecar amb un drap de cotó i airejar-lo. S'aconsella consumir abans de 120 dies.

## PRESENTACIÓ

Es presenta en format rodó de 600 grams aproximadament, amb l'escorça natural i embolicats amb paper film, amb la seva corresponent etiqueta enganxada sobre el film.