

CASEIFICIO MONTECRISTO



Selezione di Formaggi Umbri



CASEIFICIO MONTECRISTO



Selezione di Formaggi Umbri



LATTE BOVINO FRESCHI



Ricotta di mucca

310716 RICOTTA DI MUCCA KG.1,7 (su ordinazione)

Denominazione: RICOTTA DI LATTE VACCINO
Trattamenti termici: TRATTAMENTO DEL SIERO A 85°C
Descrizione prodotto: Uno dei prodotti di punta del caseificio, dal colore bianchissimo, dal sapore gustoso e con una cremosità straordinaria.

Buona da mangiare al naturale, ma anche utilizzata per condire o per comporre primi piatti, dolci o dessert. Ottima in abbinamento con marmellate o miele di tutti i tipi. Consigliata

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte vaccino, sale.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici

Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life: 9 giorni

Modalità di conservazione:
Conservare tra 0 e 4°C

Modalità di consumo: Pronto al consumo



Mozzarella

310715 MOZZARELLA FIORDILATTE GR 230 (su ordinazione)

Denominazione: PASTA FILATA A LATTE CRUDO
Trattamenti termici: FILATURA A 58/60°C
Descrizione prodotto: Prodotto fresco a pasta filata ottenuto da latte crudo vaccino. Ricoperta esternamente da una pelle liscia bianco latte; all'interno pasta morbida ricchissima di latte con qualche occhiatura.

Gusto unico e saporito, si può gustare in purezza, a caprese condita con pomodori o anche come condimento sulla pizza. Nostro prodotto di punta.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte, sale, fermenti lattici.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici

Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life: 13 giorni

Modalità di conservazione:
Conservare tra 0 e 4°C

Modalità di consumo: Pronto al consumo



Stracciatella

310714 STRACCIATELLA GR 500 (su ordinazione)

Denominazione: FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA CON PANNA

Trattamenti termici: TRATTAMENTO TERMICO A 58/60°C
Descrizione prodotto: Prodotto dal sapore unico e delicato, ottenuto da filamenti di mozzarella (straccetti) amalgamati con deliziosa panna leggermente salata, prodotto all'interno del nostro caseificio. Ottima da degustare singolarmente ma anche accompagnata da pomodorini, salmone o tartufo. Consigliata anche per la ristorazione in quanto facilmente porzionabile. Confezionato in vaschette da 0,500/0,750gr.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte vaccino, panna, sale, caglio, fermenti lattici.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici

Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life: 9 giorni

Modalità di conservazione:
Conservare tra 0 e 4°C

Modalità di consumo: Pronto al consumo

CASEIFICIO MONTECRISTO



Selezione di Formaggi Umbri



LATTE BOVINO FRESCHI



Nodini

310725 MOZZARELLA NODINI FIORDILATTE GR 400 (su ordinazione)

Denominazione: PASTA FILATA A LATTE CRUDO
Trattamenti termici: FILATURA A 58/60°C
Descrizione prodotto: Prodotto fresco a pasta filata ottenuto da latte crudo vaccino. La mozzatura è fatta manualmente dando origine a mozzarelle a forma di nodino del peso di circa 0,400g. Su richiesta si possono avere nodini a pezzatura personalizzata.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte, sale, fermenti lattici.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici	
Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life
Modalità di conservazione:
Conservare tra 0 e 4°C
Modalità di consumo: Pronto al consumo



Burrata

310723 BURRATA GR 750 (su ordinazione)

Denominazione: FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA CON PANNA
Trattamenti termici: TRATTAMENTO TERMICO A 58/60° C
Descrizione prodotto: Formaggio fresco da latte vaccino pastorizzato. E' rotondeggiante a forma di sacca. l'involucro esterno di mozzarella contiene filamenti di pasta (straccetti) amalgamati con deliziosa panna leggermente salata, prodotta all'interno del nostro caseificio. Ottima da servire con pomodorini e rucola. Straordinaria in abbinamento con pesce di vario genere. Pezzatura 0,750gr.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte vaccino, panna, sale, caglio, fermenti lattici.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici	
Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life
Modalità di conservazione:
Conservare tra 0 e 4°C
Modalità di consumo: Pronto al consumo



Primo sale Bianco

310724 FORMAGGIO PRIMO SALE GR 400 (su ordinazione)

Denominazione: FORMAGGIO FRESCO A PASTA MORBIDA
Trattamenti termici: PASTORIZZAZIONE DEL LATTE A 71,5°C PER 15"
Descrizione prodotto: Formaggio fresco, delicato, a pasta bianca morbida e compatta, si presenta in forma cilindrica con pezzatura di circa 0,350/0,400g. Può essere gustato da solo o accompagnato con insalate.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte vaccino, sale, caglio.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici	
Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life
Modalità di conservazione:
Conservare tra 0 e 4°C
Modalità di consumo: Pronto al consumo



Selezione di Formaggi Umbri



LATTE BOVINO FRESCHI



Bianco e Nero

310728

CACIOTTA BIANCO E NERO KG 3 (su ordinazione)

Denominazione: FORMAGGIO DI LATTE VACCINO CON OLIVE NERE, PEPERONCINO E GINEPRO.

Trattamenti termici: PASTORIZZAZIONE DEL LATTE A 71,5°C PER 15"

Descrizione prodotto: Formaggio fresco da latte vaccino pastorizzato e aromatizzato con olive nere, peperoncino e ginepro. Si presenta in forme di circa 3kg. a pasta bianca semicotta. Utilizzato spesso per aperitivi, antipasti e secondi piatti. Il prodotto richiama i sapori della nostra terra.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, olive nere, ginepro e peperoncino. Crosta edibile. Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici

Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life

Modalità di conservazione:

Conservare tra 0 e 4°C

Modalità di consumo: Pronto al consumo

310730

CACIOTTA ALLE NOCI KG 3 (su ordinazione)

Denominazione: FORMAGGIO DI LATTE VACCINO CON NOCI.

Trattamenti termici: PASTORIZZAZIONE DEL LATTE A 71,5°C PER 15"

Descrizione prodotto: Formaggio fresco di mucca pastorizzato a pasta bianca semicotta aromatizzato con noci, si presenta in forme di circa 3kg. Dal sapore delicato può essere servito come aperitivo o antipasto.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, **noci**. Crosta edibile. Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici

Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life

Modalità di conservazione:

Conservare tra 0 e 4°C

Modalità di consumo: Pronto al consumo

LATTE BOVINO SEMISTAGIONATI



Bodoglino

310719

CIACIOTTA DI MUCCA BODOGLINO KG.2

Denominazione: FORMAGGIO DI LATTE VACCINO A BREVE STAGIONATURA

Trattamenti termici: PASTORIZZAZIONE DEL LATTE A 71,5°C PER 15"

Descrizione prodotto: Formaggio semi fresco di circa 30 giorni, ottenuto da latte vaccino pastorizzato. Di gran lunga il più venduto. Si presenta in forme tondeggianti di circa 2kg., con crosta liscia giallastra e pasta dolce, morbida, bianca con qualche leggera occhiatura. Amato da grandi e piccoli per il suo sapore delicato.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici. Crosta edibile. Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici

Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life: 6 mesi

Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore

Modalità di consumo: Pronto al consumo



Gran Mucca

310720
FORMAGGIO GRAN MUCCA KG.4,5

Denominazione: FORMAGGIO DI LATTE VACCINO STAGIONATO.

Trattamenti termici: PASTORIZZAZIONE DEL LATTE

A 71,5°C PER 15"

Descrizione prodotto: Formaggio di mucca stagionato pastorizzato.

Le forme di circa 4kg si presentano con una crosta liscia e dal colore rosso mentre internamente la pasta acquisisce un colore giallo caratteristico della stagionatura. Sapore dolce, intenso, tipico dei grana. Buonissimo da grattugiare ma ottimo da mangiare singolarmente o in abbinamento con frutta fresca o aceto di vario tipo. Stagionatura 1 anno circa.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con pomodoro.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici	
Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life: 6 mesi

Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore

Modalità di consumo: Pronto al consumo

310729
RICOTTA STAGIONATA SALATA VACCINA KG 1
(su ordinazione)

Denominazione: RICOTTA STAGIONATA

Trattamenti termici: TRATTAMENTO DEL SIERO A 85°C

Descrizione prodotto: Può essere sia di latte vaccino, ovino,

caprino. Ha una pasta compatta bianca ed una buccia scura.

Quando è molto stagionata si può usare anche da grattugiare per completare primi piatti, altrimenti ottimo con insalate di vario tipo. Stagionatura 8 mesi circa.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02



Ricotta Stagionata

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte vaccino, sale.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici	
Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life:

Modalità di conservazione:

Conservare tra 0 e 4°C

Modalità di consumo: Pronto al consumo

Il latte selezionato da Montecristo proviene per la maggior parte dalla razza pezzata rossa, unica per la produzione di latte di alta qualità. Grazie a questa tipologia di latte riesce a produrre formaggi morbidi, dolci, cremosi, piccanti freschi e stagionati, tutti diversi ma al contempo tutti molto gustosi.

**Il Conte**

310718 PECORINO SEMI STAGIONATO IL CONTE KG.3,5

Denominazione: FORMAGGIO DI LATTE OVINO
MEDIA STAGIONATURA A PASTA COTTA.

Trattamenti termici: PASTORIZZAZIONE DEL LATTE
A 71,5°C PER 15"

Descrizione prodotto: Formaggio di pecora pastorizzato, semi stagionato dolce, a pasta cotta privo di occhiature, dalle forme di circa 3kg. Ottimo da consumarsi a tavola o anche accompagnato con confettura. Ideale in cucina per essere cotto alla brace o in casseruola.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte ovino, sale, caglio, fermenti lattici. Crosta edibile.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici	
Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life: 6 mesi

Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore

Modalità di consumo: Pronto al consumo

**Il Gigante**

310717 PECORINO SEMI STAGIONATO IL GIGANTE KG.5

Denominazione: FORMAGGIO DI LATTE OVINO
MEDIA STAGIONATURA SAPORITO

Trattamenti termici: PASTORIZZAZIONE DEL LATTE
A 71,5°C PER 15"

Descrizione prodotto: Formaggio di pecora pastorizzato piccante di media stagionatura, si presenta in forme da 5/6kg, con crosta rigettata dal colore paglierino, pasta friabile con la presenza di piccole occhiature. Da gustare anche a fine pasto accompagnato da mieli e confetture di vario tipo.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte ovino, sale, caglio, fermenti lattici. Crosta edibile.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici	
Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life: 6 mesi

Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore

Modalità di consumo: Pronto al consumo

Il latte ovino grazie alla sua ricchezza in contenuti di grassi, proteine e sali minerali dà origine a formaggi particolarmente saporiti, corposi e differenti. Molto importante sottolineare il fatto che tutti i formaggi inizialmente hanno lo stesso contenuto di lattosio ma nei pecorini stagionati il lattosio si elimina durante la fase di maturazione facendo perdere tutte le sue tracce.



*Tronchetto d'Amore
Aromatizzato*

**310726
TRONCHETTO AMORE AROMATIZZATO GR 200
(su ordinazione)**

Denominazione: CAGLIATA LATTICA DI CAPRA
Trattamenti termici: PASTORIZZAZIONE DEL LATTE
A 71,5°C PER 15"

Descrizione prodotto: Formaggio fresco pastorizzato di capra, a pasta bianca morbida, a forma cilindrica e aromatizzato esternamente con erba cipollina, pistacchio, sesamo, semi di papavero ed altro. Buonissimo da mangiare singolarmente ma ottimo in abbinamento con secondi piatti.
Pezzatura 0,200/0,250gr.

HACCP: Prodotto realizzato conformemente al reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ED ALLERGENI

Ingredienti: Latte caprino, sale, caglio, fermenti lattici, aromi vari (erba cipollina essiccata, semi di papavero, pistacchi frantumati), Crosta edibile.
Gli ingredienti evidenziati in grassetto possono provocare allergie nei soggetti ad essi sensibili.

SICUREZZA SANITARIA

Parametri standard microbiologici	
Coliformi	10.000 ufc/g
Escherichia coli	100 ufc/g
Stafilococco coag. Positivo	10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Shelf life

Modalità di conservazione:
Conservare tra 0 e 4°C

Modalità di consumo: Pronto al consumo



Il latte caprino si distingue dagli altri latti utilizzati in caseificazione per l'elevata digeribilità dovuta ai globuli di grasso di dimensioni più piccole e per il grande apporto vitaminico. Per questo motivo, il formaggio ottenuto da latte di capra è considerato più tollerabile rispetto ad altri prodotti lattiero-caseari ottenuti da altri tipi di latte

