



SCHEDA TECNICA BAGOSS

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITT. VENETO, 5
25034 ORZINUOVI BS

Referenza	BAGOSS
Marchio	
Codice articolo:	49088
Ingredienti:	LATTE vaccino crudo parzialmente scremato, caglio, sale, zafferano.
Descrizione:	Formaggio semigrasso a pasta dura cotta prodotto con latte vaccino crudo.
Peso netto:	Da 16 a 21 kg
Dimensioni (cm):	Forma cilindrica a facce piane. Diametro 40-55 cm, scalzo dritto 10-12 cm
Confezionamento:	Assente
Modalità di conservazione:	Forma intera +12°C, spicchi +4°C - +8°C
Shelf life:	24 mesi forma intera, per gli spicchi sottovuoto 180 gg dalla data di confezionamento.
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM Free
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Dura di colore giallo bruno
Pasta:	Compatta e uniforme, di colore giallo di intensità variabile a volte con piccole occhiature
Sapore:	Intenso, leggermente piccante con l'avanzare della stagionatura. Aroma persistente.
Stagionatura:	Minimo 12 mesi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	350 Kcal / 1461 kJ
Grassi:	29 g
Di cui acidi grassi saturi:	17 g
Carboidrati:	0 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	32 g
Sale:	1,2 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	
pH:	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	
Coliformi totali:	
Staphylococcus coagulasi positivi:	
Listeria monocytogenes:	
Salmonella spp:	