



SCHEDA TECNICA BASTARDO DEL GRAPPA

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

Referenza	BASTARDO DEL GRAPPA
Marchio	
Codice articolo	490720
Ingredienti:	LATTE vaccino, caglio, sale, fermenti lattici.
Descrizione:	Formaggio veneto prodotto con latte esclusivamente italiano proveniente da allevamenti del territorio del Monte Grappa.
Peso netto:	Da 4,5 a 5,5 kg
Dimensioni (cm):	Forma cilindrica, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm
Confezionamento:	
Modalità di conservazione:	Forma intera +12°C, spicchi s.v. +4°C
Identificazione	
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. Rugosa, asciutta e pulita.
Pasta:	Semidura, granulosa col protrarsi dell'invecchiamento. Di colore paglierino chiaro, nel tempo più intenso. Occhiature medio piccole sparse.
Sapore:	Dolce e sapido, che si fa più intenso da invecchiato. Profumo gradevole, si accentua da maturo.
Stagionatura:	Minimo 60 gg fino a 180 gg.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	440 Kcal / 1843 kJ
Grassi:	37 g
Di cui acidi grassi saturi:	24,65 g
Carboidrati:	0,08 g
Di cui zuccheri:	0,02 g
Proteine:	27 g
Sale:	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	
Sostanze azotate:	
pH:	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	< 100 UFC/g
Coliformi totali:	< 100.000 UFC/g



SCHEDA TECNICA BASTARDO DEL GRAPPA

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

Staphylococcus coagulasi positivi:	< 100 UFC/g
---	-------------

Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
--------------------------------	-----------------

Salmonella spp:	Assente in 25 g
------------------------	-----------------