



## SCHEDA TECNICA BRANZI

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)

IT  
03/723  
CE

<b>Referenza</b>	<b>BRANZI</b>
<b>Marchio</b>	<b>CASERA MONACI</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>4908101</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , caglio, sale. Eventuale trattamento in superficie con PARAFLLUID, presenza di E206, E235 e E150d.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero soggetto a disciplinare del marchio " <i>Bergamo...città dei mille sapori</i> ".
<b>Peso netto:</b>	Da 9 a 12 kg
<b>Dimensioni (cm):</b>	Forma cilindrica, diametro 40 cm, facce piane o quasi, scalzo 12 cm leggermente concavo.
<b>Confezionamento:</b>	Assente
<b>Modalità di conservazione:</b>	Forma intera da +2°C e +8°C; porzionato tra 0°C e +4°C
<b>Shelf life:</b>	Forma intera soggetta a stagionatura, porzionato 60 giorni.
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati.</b>
<b>OGM:</b>	OGM Assenti
<b>Origine del latte:</b>	ITALIA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	<b>CROSTA NON EDIBILE.</b> Crosta color giallastro, sottile e liscia.
<b>Pasta:</b>	Pasta con occhiature a "occhio di pernice" e color paglierino, diventa dorata, morbida e compatta con l'invecchiamento.
<b>Sapore:</b>	Dal gusto tipicamente aromatico, diventa più piccante con l'avanzare della stagionatura.
<b>Stagionatura:</b>	Giovane: 45 giorni; stagionato: oltre 90 giorni.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

<b>Valore energetico:</b>	389 Kcal / 1613 kJ
<b>Grassi:</b>	32,40 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	22,90 g
<b>Carboidrati:</b>	0,50 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,50 g
<b>Proteine:</b>	23,00 g
<b>Sale:</b>	1,80 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Umidità:</b>	
<b>Grasso s.s.:</b>	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia coli:</b>	
<b>Stafilococchi Aureus:</b>	
<b>Listeria monocytogenes:</b>	