



## SCHEDA TECNICA CACIOTTA MONTAGNA

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

IT  
03/723  
CE



<b>Referenza</b>	<b>CACIOTTA MONTAGNA</b>
<b>Marchio</b>	<b>BERTANZA</b>
<b>Codice articolo:</b>	<b>4904111</b>
<b>Codice a barre:</b>	<b>2104111</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , sale, caglio, penicillium.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio da tavola a pasta molle, a crosta fiorita.
<b>Peso netto:</b>	2 Kg circa
<b>Dimensioni:</b>	Forma rotonda
<b>Confezionamento:</b>	Incarto per alimenti
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura tra +2°C e +6°C
<b>Shelf life:</b>	60gg
<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 free
<b>Origine del latte:</b>	Paesi UE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	Sottile, morbida, con leggera fioritura.
<b>Pasta:</b>	Compatta e morbida. Colore da bianco a leggermente paglierino.
<b>Sapore:</b>	Leggermente acidulo.
<b>Stagionatura:</b>	

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

<b>Valore energetico:</b>	327 Kcal /1356 kJ
<b>Grassi:</b>	27 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	19 g
<b>Carboidrati:</b>	1 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,5 g
<b>Proteine:</b>	20 g
<b>Sale:</b>	1,6 g

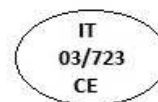
### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Grasso su s.s:</b>	50%
<b>Umidità:</b>	50%



## SCHEDA TECNICA CACIOTTA MONTAGNA

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



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia coli:</b>	<1000 U.F.C./g
<b>Stafilococcus aureus:</b>	<1000 U.F.C./g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g