



## SCHEDA TECNICA CASERA VALTELLINA DOP

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

IT  
03/723  
CE

<b>Referenza</b>	<b>CASERA VALTELLINA DOP</b>
<b>Marchio</b>	
<b>Codice articolo</b>	<b>490815</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE, sale, caglio.</b>
<b>Descrizione:</b>	Formaggio semiduro.
<b>Peso netto:</b>	Circa 9 kg
<b>Dimensioni (cm):</b>	Forma cilindrica.
<b>Confezionamento:</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +2°C e +6°C
<b>Shelf life:</b>	90 gg
<b>Modalità d'uso:</b>	Formaggio da tavola.
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati.</b>
<b>OGM:</b>	OGM Free
<b>Origine del latte:</b>	ITALIA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	<b>EDIBILE.</b> Gialla, dura.
<b>Pasta:</b>	Colore giallo paglierino.
<b>Sapore:</b>	Caratteristico, delicato.
<b>Stagionatura:</b>	Minimo 70 giorni.

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

<b>Valore energetico:</b>	414 Kcal / 1719 kJ
<b>Grassi:</b>	34 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	20 g
<b>Carboidrati:</b>	1 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	<0,5 g
<b>Proteine:</b>	28 g
<b>Sale:</b>	1,5 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Grasso s.s.:</b>	min. 47
<b>Umidità:</b>	38-45

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	< 1000 UFC/g
<b>Escherichia coli:</b>	< 1000 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella:</b>	Assente in 25 g