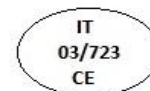




SCHEDA TECNICA FAGOTTO E FAGOTTINO DI CAPRA

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



Referenza	FAGOTTO E FAGOTTINO DI CAPRA
Marchio	BERTANZA
Codice articolo	4904031 FAGOTTINO DI CAPRA 490403 FAGOTTO DI CAPRA
Ingredienti:	LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio, cl2ca, LISOZIMA (proteina dell'uovo), anidride solforosa, conservante: nitrato potassio (E252), sale.
Descrizione:	Formaggio a pasta cruda, con breve stagionatura, prodotto esclusivamente con latte di capra. La caratteristica principale del formaggio è quella di essere stato fatto a mano con l'aiuto di una tela speciale, senza l'uso di stampi realizzati per preservare la sua storia.
Peso netto:	0,5 kg circa Fagottino 1,7 kg circa Fagotto
Confezionamento:	Etichetta
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +1°C e +10°C
Shelf life:	Vita utile 180gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati, anidride solforosa, può contenere lisozima (proteina dell'uovo).
OGM:	OGM free
Provenienza del latte:	Paesi UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	NON EDIBILE. Marrone.
Pasta:	Compatta, morbida. Colore bianco avorio.
Sapore:	Caratteristico di capra.
Stagionatura:	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	373 Kcal /1549kJ
Grassi:	30 g
Di cui acidi grassi saturi:	16,1 g
Carboidrati:	1 g
Di cui zuccheri:	0,5 g
Proteine:	24,8 g
Sale:	0,92 g

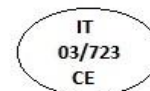
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	<60%
----------	------



SCHEDA TECNICA FAGOTTO E FAGOTTINO DI CAPRA

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



Sostanza secca: 48%

Grasso su s.s.: 56-60%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Stafilococchi aureus: m=100 UFC/g M=1.000 UFC/g

Escherichia coli: m=100 UFC/g M=1.000 UFC/g

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Salmonella Ssp: Assente in 25 g

Stafilococco: Assente in 25 g