



SCHEDA TECNICA FIOCCO DI LANGA

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



Referenza	FIOCCO DI LANGA
Marchio	ROCCAVERANO
Codice articolo	490510
Ingredienti:	LATTE vaccino, PANNA , fermenti lattici, caglio vegetale, sale, trattato in superficie con conservante sorbato di potassio.
Descrizione:	Formaggio fresco a base di latte vaccino. Tutte le materie prime utilizzate sono di provenienza Italia.
Peso netto:	250 g circa
Dimensioni (cm):	
Confezionamento:	Incarto per alimenti.
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra 0°C e +6°C
Shelf life:	40gg data lavorazione latte
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:	
Pasta:	Bianco panna morbida, cremosa.
Sapore:	Intenso, senza retrogusti amari.
Stagionatura:	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	307,60 Kcal / 1275,17 kJ
Grassi:	25,7 g
Di cui acidi grassi saturi:	20,5 g
Carboidrati:	1,6 g
Di cui zuccheri:	1,5 g
Proteine:	17,5 g
Sale:	0,6 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	52,6%
pH:	4,93%



SCHEDA TECNICA FIOCCO DI LANGA

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

Aw: 0,951

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	
Stafilococchi coagulasi positivi:	
Listeria monocytogenes:	
Salmonella Spp:	