



SCHEDA TECNICA FORM. NOSTRANO DI MONTE

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

IT
03/723
CE

Referenza	FORM. NOSTRANO DI MONTE
Marchio	
Codice articolo:	490821
Ingredienti:	LATTE , caglio, sale, fermenti lattici, zafferano: oleato in crosta con olio di lino crudo alimentare.
Descrizione:	Formaggio ottenuto con latte parzialmente scremato, pasta cotta e lunga stagionatura da 10 a 24 mesi.
Peso netto:	12,5/13,5 kg
Dimensioni (cm):	Forma cilindrica. Diametro 33/34 cm, scalzo 11/12 cm.
Confezionamento:	Scatole in cartone per uso alimentare.
Modalità di conservazione:	Inferiore a +15°C
Shelf life:	90gg confezionato
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:	CROSTA NON EDIBILE.
Pasta:	Compatta con poca e piccola occhiatura regolare, con presenza di grani nel formaggio con più di 15 mesi. Colore giallo paglierino intenso.
Sapore:	Saporito ma non troppo piccante. Odore intenso.
Stagionatura:	Da 10 a 24 mesi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	Kcal 354 – kJ 1477
Grassi:	22,90 g
Di cui acidi grassi saturi:	16,90 g
Carboidrati:	2,20 g
Di cui zuccheri:	<0,05 g
Proteine:	32,30 g
Sale:	2,10 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Conformi ai Reg. CE 853/04-2073/05-1881/06