



SCHEDA TECNICA FORM. NOSTRANO SABBIO

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

IT
03/723
CE

Referenza	FORM. NOSTRANO SABBIO
Marchio	Caseificio valsabbino
Codice articolo:	49082
Ingredienti:	LATTE , caglio, sale, fermenti lattici: Oleato in crosta con olio di lino crudo alimentare.
Descrizione:	Formaggio ottenuto con latte parzialmente scremato a lunga stagionatura.
Peso netto:	7,5/8 kg circa
Dimensioni (cm):	Forma cilindrica. Diametro 34/36 cm, scalzo 7 cm.
Confezionamento:	Scatole in cartone per uso alimentare.
Modalità di conservazione:	Inferiore a +14°C
Shelf life:	90gg confezionato, 180gg forma intera.
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 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 382 – kJ 1590
Grassi:	26,00 g
Di cui acidi grassi saturi:	17,90 g
Carboidrati:	2,10 g
Di cui zuccheri:	<0,05 g
Proteine:	34,60 g
Sale:	2,10 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

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