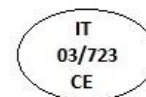




## SCHEDA TECNICA FORMAGELLA BRONZONE

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



<b>Referenza</b>	<b>FORMAGELLA BRONZONE</b>
<b>Marchio</b>	
<b>Codice articolo</b>	<b>491555</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , sale, caglio, fermenti lattici.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio semicotto a breve stagionatura prodotto da latte intero (100% italiano della provincia di Bergamo)
<b>Peso netto:</b>	1,4 kg circa
<b>Dimensioni (cm):</b>	Forma rotonda diametro 18/20 cm – scalzo piano 5 cm
<b>Confezionamento:</b>	Assente
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +4°C e +11°C
<b>Shelf life:</b>	60gg e oltre
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<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>	Sabbia/Nocciola.
<b>Pasta:</b>	Compatta ed elastica con occhiatura medio fine. Colore giallo paglierino.
<b>Sapore:</b>	Aroma di latte, sapore deciso e persistente.
<b>Stagionatura:</b>	

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

<b>Valore energetico:</b>	384 Kcal / 1593 kJ
<b>Grassi:</b>	31 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	17 g
<b>Carboidrati:</b>	0,9 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,6 g
<b>Proteine:</b>	25 g
<b>Sale:</b>	0,7 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Umidità:</b>	
<b>pH:</b>	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia coli:</b>	< 100 UFC/g
--------------------------	-------------



**SCHEDA TECNICA  
FORMAGELLA BRONZONE**

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



<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	< 100 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g