



SCHEDA TECNICA FORMAGELLA LE VALLI

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

IT
03/723
CE



Referenza	FORMAGELLA LE VALLI
Marchio	BERTANZA
Codice articolo:	491561
Codice a barre:	2191561
Ingredienti:	LATTE vaccino, caglio, sale, fermenti lattici. Solo latte italiano di montagna.
Descrizione:	Formaggio a pasta morbida. La formaggella è il più classico dei formaggi da tavola, coniuga da un lato la dolcezza e la freschezza del latte bovino con il sapore della stagionatura caratteristica esaltata dalla lavorazione a crudo.
Peso netto:	1,5 1,8 Kg
Dimensioni (cm):	Forma rotonda leggermente convessa. Scalzo leggermente convesso o dritto di 4/5 cm. Diametro 20 cm.
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra 0°C a +6°C
Shelf life:	60 gg dal confezionamento
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. Leggermente piumata di bianco
Pasta:	Formaggio a pasta morbida e compatta, leggermente occhiata. Colore giallo paglierino e/o bianco avorio. Consistenza compatta ed elastica.
Sapore:	Dolce leggermente marcato con la stagionatura.
Stagionatura:	Circa 15 giorni.
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO	
Valore energetico:	318,58kcal / 1357 kJ
Grassi:	25,01 g
Di cui acidi grassi saturi:	14,30 g
Carboidrati:	0,58 g
Di cui zuccheri:	0,13 g
Proteine:	24,6 g



SCHEDA TECNICA FORMAGELLA LE VALLI

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



Sale: 1,66 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali:	max 10.000 UFC/g
E. Coli:	max 10.000 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella Spp:	Assente in 25 g