



SCHEDA TECNICA FORMAGELLA VALLEIMAGNA

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

IT
03/723
CE



Referenza	FORMAGELLA VALLEIMAGNA
Codice articolo	491552
Ingredienti:	LATTE vaccino intero, caglio, sale.
Descrizione:	Formaggio a pasta semicotta
Peso netto:	1,8 kg
Dimensioni:	Forma cilindrica diametro 16 cm, facce piane o quasi, scalzo dritto.
Confezionamento:	Assente
Modalità di conservazione:	Temperatura da +2°C a +8°C
Shelf life:	Preferibilmente entro 60gg
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:	Di color giallo-grigio e rugosa timbratura a fuoco. Edibile.
Pasta:	Con leggera occhiatura sottile di colore bianco, morbida e compatta.
Sapore:	Dolce e delicato tipicamente aromatico.
Stagionatura:	30/40 gg
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO	
Valore energetico:	375 Kcal / 1571 kJ
Grassi:	29,97 g
Di cui acidi grassi saturi:	16,94 g
Carboidrati:	0,65 g
Di cui zuccheri:	0,0 g
Proteine:	26,56 g
Sale:	0,97 mg
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
Umidità:	
Sostanza secca:	
Sali minerali:	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Escherichia coli:	



**SCHEDA TECNICA
FORMAGELLA VALLEIMAGNA**

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



Stafilococchi coagulasi positivi:	
Listeria monocytogenes:	
Salmonella Spp:	