



SCHEDA TECNICA FORMAGELLA VALSABBIA

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITT. VENETO, 5
25034 ORZINUOVI BS



Referenza	FORMAGELLA VALSABBIA
Marchio	Formagella Valsabbia
Codice articolo	49155
Ingredienti:	LATTE , sale, caglio, fermenti lattici e penicillium candidum.
Descrizione:	Formaggio ottenuto con latte intero di vacca, a pasta semicotta e media stagionatura.
Peso netto:	1,7-1,8 kg
Dimensioni:	Forma cilindrica, diametro 18 cm, scalzo 5-6 cm
Confezionamento:	Assente
Modalità di conservazione:	Temperatura inferiore ai +12°C
Shelf life:	60gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	Assenti
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	NON EDIBILE
Pasta:	Compatta, pastosa e leggermente proteolizzata in prossimità della crosta. Colore bianco tendente al paglierino.
Sapore:	Gusto dolce. Odore delicato. Colore bianco, leggermente paglierino.
Stagionatura:	Dai 30 ai 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	1497 kJ / 360 kcal
Grassi:	27,80 g
Di cui grassi acidi saturi:	19,40 g
Carboidrati:	1,60 g
Di cui zuccheri:	0,19 g
Proteine:	23,70 g
Sale:	1,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	
-----------------	--



**SCHEDA TECNICA
FORMAGELLA VALSABBIA**

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

pH:

Sale:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:

Stafilococchi coagulasi positivi:

Listeria monocytogenes:

Salmonella Spp: