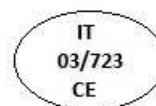




## SCHEDA TECNICA FORMAGGIO NOSTRANO VENETO

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



|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Referenza</b>                  | <b>FORMAGGIO NOSTRANO VENETO</b>   |
| <b>Marchio</b>                    |  |
| <b>Codice articolo</b>            | <b>490814</b>  |
| <b>Ingredienti:</b>               | <b>LATTE</b> vaccino, sale, caglio.  |
| <b>Descrizione:</b>               | Formaggio semiduro, semigrasso a pasta semicotta prodotto con latte vaccino italiano.  |
| <b>Peso netto:</b>                | Peso da 7 a 9,8 kg.  |
| <b>Dimensioni (cm):</b>           | Forma cilindrica a scalzo basso, dritto o quasi dritto a facce piane o quasi piane.<br>Dimensioni: diametro 32-36 cm, altezza scalzo 9-12 cm.                                  |
| <b>Confezionamento:</b>           |  |
| <b>Modalità di conservazione:</b> | Temperatura compresa tra +4°C e +8°C   |
| <b>Identificazione</b>            | Mediante il lotto di produzione, sullo scalzo di ogni forma viene impresso nella crosta il bollo C E del caseificio seguito dal mese e anno di produzione                      |
| <b>Shelf life:</b>                | Mezzano: Mantiene ottimali le proprie caratteristiche fino a 10 mesi dalla produzione<br>Vecchio: Mantiene ottimali le proprie caratteristiche fino a 24 mesi dalla produzione |
| <b>Modalità d'uso:</b>            | Formaggio da tavola, può essere anche da grattugia con un minimo di 6 mesi di stagionatura.  |
| <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>       | <b>NON EDIBILE.</b> Liscia e regolare.   |
| <b>Pasta:</b>        | Compatta, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza. Colore leggermente paglierino. |
| <b>Sapore:</b>       | Da dolce nel fresco, a leggermente piccante con l'avanzare della stagionatura.               |
| <b>Stagionatura:</b> | Minimo 60 giorni.  |

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

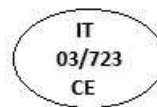
|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| <b>Valore energetico:</b>          | 396 Kcal / 1643 kJ |
| <b>Grassi:</b>                     | 33%                |
| <b>Di cui acidi grassi saturi:</b> | 23%                |
| <b>Carboidrati:</b>                | 0%                 |
| <b>Di cui zuccheri:</b>            | 0%                 |
| <b>Fibre:</b>                      | 0%                 |
| <b>Proteine:</b>                   | 28%                |
| <b>Sale:</b>                       | 2,4%               |

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE



**SCHEDA TECNICA  
FORMAGGIO NOSTRANO  
VENETO**

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



**Umidità:** 35%

**Grasso s.s.:** 50%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**Stafilococchi coagulasi positivi:** < 100 UFC/g

**Escherichia coli:** < 100 UFC/g

**Listeria monocytogenes:** Assente in 25 g

**Salmonella spp:** Assente in 25 g