



SCHEDA TECNICA LATTERIA CREMOSO DI MONTE

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

IT
03/723
CE

Referenza	LATTERIA CREMOSO DI MONTE
Marchio	
Codice articolo	4908131
Codice a barre	2108131
Ingredienti:	LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.
Descrizione:	Formaggio semiduro a pasta semicotta. Della Lessinia Viene prodotto con latte di vacca intero con l'aggiunta di fermenti lattici autoctoni e caglio di pellette di vitello liquido. La salatura avviene in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore, segue la stagionatura in magazzino.
Peso netto:	Da 7 a 10 Kg
Dimensioni:	Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso da 7 a 10 cm, diametro delle facce 34 cm circa
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura tra +2°C e +14°C
Shelf life:	6 mesi
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati. Incluso lattosio.
OGM	OGM free
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Sottile ed elastica di colore paglierino più o meno intenso.
Pasta:	Colore tra bianco e leggermente paglierino con occhiatura minuta ed uniformemente diffusa.
Sapore:	Dolce, delicato e gradevole se fresco; gusto più intenso e fragrante se mezzanello.
Stagionatura:	Fresco minimo 30gg, Mezzanello minimo 60gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	350 Kcal /1465 kJ
Grassi:	30 g
Di cui acidi grassi saturi:	20,4 g
Carboidrati:	<0,3 g
Di cui zuccheri:	<0,3 g
Proteine:	23 g
Sale:	1,4 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Grasso su s.s:	>44%
Umidità:	39%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	<1000
Stafilococchi coagulasi positivo:	<1000



**SCHEDA TECNICA
LATTERIA CREMOSO DI MONTE**

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



Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
--------------------------------	-----------------

Salmonella Spp:	Assente in 25 g
------------------------	-----------------