



SCHEDA TECNICA MONTASIO MEZZANO DOP

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

IT
03/723
CE

Referenza	MONTASIO MEZZANO DOP
Marchio	
Codice articolo	49086
Ingredienti:	LATTE, sale, caglio.
Descrizione:	Formaggio semicotta.
Peso netto:	Circa 6 kg
Dimensioni (cm):	
Confezionamento:	
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +2°C e +6°C
Shelf life:	90 gg
Modalità d'uso:	Formaggio da tavola.
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM Free
Origine del latte:	ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Liscia e sottile.
Pasta:	Semidura con occhiature di piccola e media taglia. Colore giallo paglierino.
Sapore:	Tenue e dolce.
Stagionatura:	Minimo 60 giorni.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	392 Kcal / 1640 kJ
Grassi:	32 g
Di cui acidi grassi saturi:	23 g
Carboidrati:	3,2 g
Di cui zuccheri:	<0,5 g
Proteine:	26 g
Sale:	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Grasso s.s.:	min. 50
Umidità:	37

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Stafilococchi coagulasi positivi:	< 1000 UFC/g
Escherichia coli:	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella:	Assente in 25 g