



SCHEDA TECNICA NOSTRANO CLUSONE

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

IT
03/723
CE

Referenza	NOSTRANO CLUSONE
Marchio	BERTANZA
Codice articolo:	4908133
Codice a barre:	2108133
Ingredienti:	LATTE , caglio, sale.
Descrizione:	Formaggio nostrano
Peso netto:	Da 6 a 12 kg
Dimensioni (cm):	
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura max +10°C
Shelf life:	120gg
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:	Lievemente rugosa di colore giallognolo. CROSTA NON EDIBILE.
Pasta:	Colore da bianco a paglierino. Consistenza compatta. Leggera occhiatura.
Sapore:	Gustoso e aromatico, più intenso con l'avanzare della stagionatura.
Stagionatura:	Da 45 a 120 gg
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO	
Valore energetico:	Kcal 384 – kJ 1593
Grassi:	31,00 g
Di cui acidi grassi saturi:	17,00 g
Carboidrati:	0,90 g
Di cui zuccheri:	0,60 g
Proteine:	25,00 g
Sale:	0,70 g
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Coliformi totali:	
E. Coli:	
Listeria monocytogenes:	
Salmonella Spp:	