



## SCHEDA TECNICA NOSTRANO MONTI LESSINI GROSSO

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

IT  
03/723  
CE

Referenza	NOSTRANO MONTI LESSINI GROSSO
Marchio	
Codice articolo	49081321
Codice a barre	2181321
Ingredienti:	<b>LATTE</b> vaccino parzialmente scremato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, <b>LISOZIMA</b> .
Descrizione:	Il Formaggio Nostrano Magro, formaggio semiduro a pasta semicotta, viene prodotto con <b>latte vaccino parzialmente scremato termizzato</b> , proveniente da una o due mungiture consecutive.
Peso netto:	12 Kg circa
Dimensioni:	Forma cilindrica con scalzo di circa 12 cm, diametro delle facce 40 cm circa
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura tra +2°C e +14°C
Shelf life:	10/24 mesi per la forma intera
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati (Incluso lattosio). LISOZIMA (proteina naturale dell'UOVO).</b>
OGM	OGM free
Origine del latte:	Italia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	<b>CROSTA NON EDIBILE.</b>
Pasta:	Pasta friabile di colore tra bianco e leggermente paglierino più o meno intenso con occhiatura sparsa.
Sapore:	Intenso, Fragrante che tende leggermente al piccante con il protrarsi della stagionatura.
Stagionatura:	Stagionatura minima 3 mesi; a 6 mesi può essere definito mezzano; oltre l'anno vecchio.

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

Valore energetico:	400 Kcal /1674 kJ
Grassi:	30 g
Di cui acidi grassi saturi:	21 g
Carboidrati:	<0,3 g
Di cui zuccheri:	<0,3 g
Proteine:	32 g
Sale:	2 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Grasso su s.s:	>30%
Umidità:	31%

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	<1000
-------------------	-------



**SCHEDA TECNICA  
NOSTRANO MONTI LESSINI GROSSO**

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



<b>Stafilococchi coagulasi positivo:</b>	<1000
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g