



SCHEDA TECNICA NOSTRANO MONTI LESSINI MAGRO

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

IT
03/723
CE

Referenza	NOSTRANO MONTI LESSINI MAGRO
Marchio	
Codice articolo	4908132
Codice a barre	2108132
Ingredienti:	LATTE vaccino parzialmente scremato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, LISOZIMA .
Descrizione:	Il Formaggio Nostrano Magro, formaggio semiduro a pasta semicotta, viene prodotto con latte vaccino parzialmente scremato termizzato , proveniente da una o due mungiture consecutive.
Peso netto:	Da 7 a 9 Kg
Dimensioni:	Forma cilindrica con scalzo da 7 a 9 cm, diametro delle facce 34 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:	LATTE, suoi componenti e/o derivati (Incluso lattosio). LISOZIMA (proteina naturale dell'UOVO).
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 più o meno intenso con occhiatura assente o sparsa di piccole dimensioni.
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 MAGRO**

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



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