



SCHEDA TECNICA PIAVE D.O.P. STAGIONATO

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

IT
03/723
CE



Referenza	PIAVE D.O.P. STAGIONATO
Marchio	Lattebusche
Codice articolo	49081
Ingredienti:	LATTE vaccino, sale, caglio, conservante: LISOZIMA (proteina da uovo) .
Descrizione:	Formaggio a pasta cotta, duro e stagionato. Nasce in provincia di Belluno, al confine del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi.
Peso netto:	5,9 kg c.a.
Dimensioni:	Forma 30x30 cm, scalzo 7,2 cm
Confezionamento:	Disco in pelure in superficie
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +2°C e +14°C
Shelf life:	Minimo 120 gg alla consegna
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati, LISOZIMA (proteina naturale dell'uovo)
OGM	OGM free

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Conservanti E203-E235
Pasta:	Compatta di colore giallo paglierino.
Sapore:	Sapore intenso e corposo con una nota particolare che lo rende unico.
Stagionatura:	Minimo 180 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico:	445 Kcal / 1846 kJ
Grassi:	36 g
Di cui acidi grassi saturi:	25 g
Carboidrati:	0 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	29 g
Sale:	1,9 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Residuo secco:	71 %
-----------------------	------



**SCHEDA TECNICA
PIAVE D.O.P. STAGIONATO**

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



Umidità:	29%
pH:	5,2
Grasso s.s.:	51 g
Calcio:	850 mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	n:5 c:2 m 100 M1000 UFC/g
Enterossine stafilococciche:	Non rilevabile in 25 g
Listeria monocetogena:	Assente in 25 g

DISCIPLINARE FORMAGGIO PIAVE.