



## SCHEDA TECNICA PIAVE D.O.P. VECCHIO sel.ORO

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

IT  
03/723  
CE



<b>Referenza</b>	<b>PIAVE D.O.P. VECCHIO sel.ORO</b>
<b>Marchio</b>	<b>Lattebusche</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>490810</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> vaccino, sale, caglio, conservante: <b>LISOZIMA (proteina da uovo)</b> .
<b>Descrizione:</b>	Formaggio a pasta cotta, duro e stagionato. Nasce in provincia di Belluno, al confine del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi.
<b>Peso netto:</b>	5,8 kg c.a.
<b>Dimensioni:</b>	Forma 30x30 cm, scalzo 7,2 cm
<b>Confezionamento:</b>	Disco in pelure in superficie
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +2°C e +14°C
<b>Shelf life:</b>	Minimo 120 gg alla consegna
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati, LISOZIMA (proteina naturale dell'uovo)</b>
<b>OGM</b>	OGM free

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	<b>CROSTA NON EDIBILE.</b> Conservanti E203-E235
<b>Pasta:</b>	Compatta di colore giallo carico.
<b>Sapore:</b>	Sapore intenso e corposo, mai piccante, con una nota particolare che lo rende assolutamente unico
<b>Stagionatura:</b>	Minimo 365 gg

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

<b>Valore energetico:</b>	467 Kcal / 1938 kJ
<b>Grassi:</b>	38 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	26 g
<b>Carboidrati:</b>	0 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0 g
<b>Proteine:</b>	30 g
<b>Sale:</b>	2 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Residuo secco:</b>	74 g
<b>Umidità:</b>	26%



**SCHEDA TECNICA  
PIAVE D.O.P. VECCHIO sel.ORO**

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



<b>pH:</b>	5,2
<b>Grasso s.s.:</b>	51 g
<b>Calcio:</b>	920 mg
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	n:5 c:2 m 100 M1000 UFC/g
<b>Enterossine stafilococciche:</b>	Non rilevabile in 25 g
<b>Listeria monocetogena:</b>	Assente in 25 g

DISCIPLINARE FORMAGGIO PIAVE.