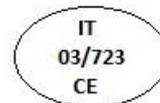




SCHEDA TECNICA QUARTIROLO LOMBARDO DOP

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



Referenza	QUARTIROLO LOMBARDO DOP Fresco
Marchio	BERTANZA
Codice articolo:	490482
Codice a barre:	2190482
Ingredienti:	LATTE , sale, caglio.
Descrizione:	Formaggio da tavola a pasta friabile prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato. Zona di produzione: Lombardia nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano. Pavia, Varese.
Peso:	2,6 kg forma intera, 1,2 kg mezza forma
Confezionamento:	Incarto per alimenti / sotto vuoto
Modalità di conservazione:	In frigorifero da +2°C a +6°C
Shelf life:	Preferibilmente entro 55gg dalla data di confezionamento
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati (compreso lattosio)
OGM	OGM Free

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	Sottile bianca con fioritura naturale
Pasta:	Gessata, friabile, bianca
Sapore:	Dolce leggermente acidulo
Stagionatura:	Minimo 5 giorni

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	299 Kcal / 1241 kJ
Grassi:	24,42 g
Di cui acidi grassi saturi:	15,9 g
Carboidrati:	0,2 g
Di cui zuccheri:	0,021 g
Proteine:	19,67 g
Sale:	1,8 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	<100 UFC/g
Stafilococcus aureus:	<10 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella:	Assente in 25 g



**SCHEDA TECNICA
QUARTIROLO LOMBARDO DOP**

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

