



## SCHEDA TECNICA QUARTIROLO LOMBARDO DOP intero

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

IT  
03/723  
CE



<b>Referenza</b>	<b>QUARTIROLO LOMBARDO DOP intero</b>
<b>Marchio</b>	<b>BERTANZA</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>490481</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , sale, caglio.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio da tavola prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato. Zona produzione: Lombardia nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Varese
<b>Peso nominale:</b>	Forma intera 2,5/2,9
<b>Dimensioni (cm):</b>	20x20x6 scalzo 6/8 cm forma intera
<b>Confezionamento:</b>	Incarto per alimenti
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura tra +2°C e +6°C
<b>Shelf life:</b>	Preferibilmente entro 55gg dal confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>Latte e prodotti base di latte (compreso lattosio)</b>
<b>OGM</b>	OGM Free

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

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

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

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori indicativi)

<b>Coliformi:</b>	<1000 UFC/g
<b>Escherichia coli:</b>	< 100 UFC/g



**SCHEDA TECNICA  
QUARTIROLO LOMBARDO DOP intero**

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

IT  
03/723  
CE

<b>Stafilococchi aureus:</b>	< 100 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g