



SCHEDA TECNICA ROBIOLA BRESCIANELLA

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

Referenza	ROBIOLA BRESCIANELLA
Marchio	
Codice articolo	491520
Ingredienti:	LATTE , sale, caglio.
Descrizione:	Formaggio fresco da tavola a pasta molle, prodotto con latte intero pastorizzato.
Peso netto:	800g circa
Dimensioni (cm):	Parallelepipedo di circa 13 cm di lato e 4 cm di scalzo
Confezionamento:	Assente
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +1°C e +4°C
Shelf life:	
Modalità d'uso:	Formaggio da tavola destinato ad ulteriore lavorazione.
Indicazioni per allergici:	CONTIENE LATTE
OGM:	OGM Free
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	Assente
Pasta:	Morbida, fondente in bocca, compatta, con occhiature fine o inesistenti di colore bianco o leggermente paglierino.
Sapore:	Dolce, tipico del latte.
Stagionatura:	Assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	310 Kcal / 1286 kJ
Grassi:	26,20 g
Di cui acidi grassi saturi:	17,19 g
Carboidrati:	0,37 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	18,26 g
Sale:	1,66 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli - glucuronidasi	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella Spp	Assente in 25 g