



SCHEDA TECNICA SALVA CREMASCO D.O.P.

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

IT
03/723
CE



Referenza	SALVA CREMASCO D.O.P.
Marchio	BERTANZA
Codice articolo	49046
Ingredienti:	LATTE , caglio, sale
Descrizione:	Formaggio a pasta molle, ottenuto lavorando latte intero vaccino. Crosta lavata, con stagionatura minima di 75 giorni. AREA DI PRODUZIONE: la zona di produzione del salva cremasco comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano, all'interno del quale devono avvenire tutte le operazioni di produzione del latte, caseificazione e stagionatura.
Peso netto:	3,8 - 4,2 kg circa
Dimensioni:	Forma parallelepipedica quadrangolare con faccia piana. Lato compreso tra 11 e 13 cm o tra 17 o 19 cm, scalzo diritto compreso tra 9 e 15 cm.
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura a +4°C
Shelf life:	Preferibilmente entro 59gg dal confezionamento
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM	OGM free

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	NON EDIBILE. Spessore sottile, liscia a volte fiorita, di consistenza media con presenza di microflora caratteristica.
Pasta:	Con occhiatura rara distribuita irregolarmente. Ha consistenza tendenzialmente compatta, friabile, più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta per effetto della maturazione prettamente centripeta. Colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura.
Sapore:	Aromatico ed intenso con connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.
Stagionatura:	Minimo 75 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	363 kcal / 1519 kJ
Grassi:	29,6 g
Di cui acidi grassi saturi:	19,8 g
Carboidrati:	0 g
Di cui zuccheri:	0 g



**SCHEDA TECNICA
SALVA CREMASCO D.O.P.**

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



Proteine: 23,4 g

Sale: 2,2 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

pH:

Aw:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Stafilococchi aureus: <100 UFC/g

E. Coli: <100 UFC/g

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Salmonella Spp: Assente in 25 g