



SCHEDA TECNICA SILTER DOP

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

IT
03/723
CE

Referenza	SILTER DOP
Marchio	
Codice articolo:	490891
Ingredienti:	LATTE , caglio, sale, fermenti lattici autoctoni.
Descrizione:	Il Formaggio Silter DOP è un formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto durante tutto l'anno esclusivamente con latte crudo.
Peso netto:	Tra i 10 e i 16 kg
Dimensioni (cm):	Forma cilindrica con facce leggermente convesse. Diametro 32/42 cm, scalzo 8/10cm.
Confezionamento:	
Modalità di conservazione:	Tra 0°C e +6°C
Shelf life:	180gg forma intera
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM Free
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Di colore giallo
Pasta:	Semidura-dura. Colore paglierino tendente al bruno.
Sapore:	Dolce con note di sapido e/o piccante con l'avanzare della stagionatura. Odore intenso.
Stagionatura:	Minimo 100 giorni

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	Kcal 386,94 – kJ 1619
Grassi:	28,69 g
Di cui acidi grassi saturi:	15,50 g
Carboidrati:	0,60 g
Di cui zuccheri:	<0,02 g
Proteine:	32,20 g
Sale:	1,73 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

pH:	
aW:	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	Max 1.000
Coliformi totali:	Max 10.000
Listeria monocytogenes:	Assente in 25g di prodotto
Salmonella Spp:	Assente in 25g di prodotto