



SCHEDA TECNICA STRACCHINO BRONZONE

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITT. VENETO, 5
25034 ORZINUOVI BS

Referenza	STRACCHINO BRONZONE
Marchio	
Codice articolo	490457
Ingredienti:	LATTE , sale, caglio, fermenti lattici.
Descrizione:	Formaggio molle a breve stagionatura prodotto da latte intero (100% italiano della provincia di Bergamo)
Peso netto:	1,4 kg circa
Dimensioni (cm):	Facce quadrate lato 19 cm – scalzo piano 4 cm
Confezionamento:	Assente
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +4°C e +11°C
Shelf life:	60gg dalla data di confezionamento
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:	Bianca/Paglierina
Pasta:	Sostenuta con anima tendente al gessato. Colore bianco.
Sapore:	Aroma di latte, sapore leggermente acidulo. Caratteristico.
Stagionatura:	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	331 Kcal / 1375 Kcal
Grassi:	28 g
Di cui acidi grassi saturi:	15 g
Carboidrati:	0,23 g
Di cui zuccheri:	0,17 g
Proteine:	21 g
Sale:	0,4 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	
pH:	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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