

CARATTERISTICHE GENERALI

DESCRIZIONE	FORMAGGELLA VALBREMBANA
CODICE ARTICOLO	FDOMA062
FORMATO	Forma Intera
PESO	1,8 kg circa
MODALITA' D' USO	Ready to eat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Formaggio molle da Tavola
INGREDIENTI	Latte vaccino, sale, caglio
ALLERGENI	Latte
ORIGINE DEL LATTE	Italia
OGM	OGM Free
FORMA	Cilindrica diametro 20 cm, scalzo 6-8 cm
CROSTA	Rugosa, sottile, fiorita, muffe autoctone
PASTA	Morbida, compatta, uniforme
COLORE	Giallo paglierino
SAPORE	Dolce
ODORE	Tipico, lattico cotto
STAGIONATURA	Minimo 30 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto

VALORE ENERGETICO	348 Kcal / 1444 Kj
GRASSI	25 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	19 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	22 g
SALE	1.2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

E.COLI	≤ 1000 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	≤ 1000 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente (UFC/25g)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente (UFC/25g)

DATI CONSERVAZIONE

TEMPERATURA	Da 2°C a 6°C
SHELF-LIFE	45 giorni dal confezionamento

PACKAGING

IMBALLO PRIMARIO	Carta per alimenti	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	
PEZZI PER UNITA' DI VENDITA	2	4
EAN	240997	

PALLETTIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	10	10
STRATI PER PALLET	5	4
CARTONI PER PALLET	50	40