

FORMAGGIO BRANZI “a Latte crudo” porzione

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto con latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

GENERALITÀ:

Porzione: variabile a seconda della richiesta

Maturazione: minimo 40 giorni.

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

60 giorni dal confezionamento (confezione integra)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile e liscia

Pasta: morbida al taglio e di colore giallo paglierino.

Sapore: caratteristico di latte, dolce e delicato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g:

Energia	1568 kJ / 378 kcal
Grassi	31 g
di cui acidi grassi saturi	22 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	25 g
Sale	1,9 g



SCHEDA TECNICA

FORMAGGIO BRANZI “a Latte crudo” per piastra

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto con latte crudo. Ideale per cottura alla piastra

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

GENERALITA':

Forma: parallelepipedo di circa 12 cm x 12 cm x 20 cm

Peso medio: 4,0 kg

Maturazione: minimo 40 giorni.

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

60 giorni dal confezionamento (confezione integra)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile e liscia

Pasta: morbida al taglio e di colore giallo paglierino.

Sapore: caratteristico di latte, dolce e delicato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g:

Energia 1568 kJ / 378 kcal

Grassi 31 g

di cui acidi grassi saturi 22 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 25 g

Sale 1,9 g



SCHEDA TECNICA

FORMAGGIO BRANZI “a Latte crudo” nudo su scalere

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto con latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

GENERALITA':

Forma: rotonda del diametro di circa 38-39 cm e scalzo di 9-10 cm

Peso medio: 8,0 kg

Maturazione: 60 giorni nel prodotto stagionato. Min. 30 giorni per il prodotto venduto a stagionatori

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile, liscia e non edibile

Pasta: morbida al taglio e di colore giallo paglierino.

Sapore: caratteristico di latte, dolce e delicato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g:

Energia 1568 kJ / 378 kcal

Grassi 31 g

di cui acidi grassi saturi 22 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 25 g

Sale 1,9 g



SCHEDA TECNICA

FORMAGGIO BRANZI “a Latte crudo” forma

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto con latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

GENERALITA':

Forma: rotonda del diametro di circa 38-39 cm e scalzo di 9-10 cm

Peso medio: 8,0 kg

Maturazione: minimo 40 giorni.

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

60 giorni dal confezionamento (confezione integra)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile e liscia

Pasta: morbida al taglio e di colore giallo paglierino.

Sapore: caratteristico di latte, dolce e delicato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g:

Energia 1568 kJ / 378 kcal

Grassi 31 g

di cui acidi grassi saturi 22 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 25 g

Sale 1,9 g