



SCHEDA TECNICA

FORMAGELLA forma incartato

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

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

60 giorni dal confezionamento (confezione integra)

GENERALITÀ:

Forma: rotonda del diametro di circa 18-20 cm e scalzo di 6-8 cm

Peso medio: da 1,7 a 2,1 kg

Maturazione: circa 50 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile di consistenza morbida

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: caratteristico, intenso e aromatico nel prodotto stagionato

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

FORMAGELLA 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

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

35 giorni dal confezionamento (confezione integra)

GENERALITÀ:

Porzione: variabile a seconda della richiesta

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile di consistenza morbida

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: caratteristico, intenso e aromatico nel prodotto stagionato

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

FORMAGELLA nudo

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 18-20 cm e scalzo di 6-8 cm

Peso medio: da 1,7 a 2,1 kg

Maturazione: circa 50 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile di consistenza morbida

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: caratteristico, intenso e aromatico nel prodotto stagionato

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