

BERTOLINO S.N.C.

di Alessandro, Stefano e Andrea Bertolino

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it www.bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

SCHEMA TECNICA: OSSOLANO D.O.P. COD. 1834

Localizzazione	Identificazione unità produttiva	Foto unità di prodotto
Descrizione: Formaggio stagionato, da latte crudo, intero, vaccino. Pasta semicotta a coagulazione enzimatica. Crosta non edibile.	Peso: Da Kg 6 a Kg 7	Dimensioni: Ø da 29 a 32 cm h. scalzo da 6 a 9 cm
Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni	Processo produttivo Latte crudo con aggiunta caglio Inoculo fermenti Rottura della cagliata Cottura Estrazione della cagliata Fascera marcante "OSSOLANO" Pressatura Salatura Stagionatura Marchiatura a fuoco dopo 60gg	
Caratteristiche organolettiche Crosta liscia e regolare dal colore paglierino che tende a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura. La pasta è consistente, elastica, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni, di colore variabile dal leggermente paglierino fino al giallo intenso. Il sapore ha un aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.	Origine del latte: Italia - Piemonte - Val d'Ossola	
Dichiarazione nutrizionale		Allergeni: Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
Valori nutrizionali medi per	100 gr	Temperatura di Conservazione: da 4°C a 10° C +/- 2°
Energia	1578 Kj / 380 Kcal	Temperatura di trasporto: da 4°C a 10° C +/- 2°
Grassi	32	Identificativo lotto produzione: ID progressivo aziendale
di cui acidi grassi saturi	24	Immissione al consumo: min. 60 gg dalla data di produzione
Carboidrati	0,5	
di cui zuccheri	0,0	
Proteine	26	
Sale	1,8	

DATA ULTIMA REVISIONE: GENNAIO 2019