

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI
STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

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

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

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



SCHEMA TECNICA: FORMAGGIO NOSTRANO CONTADINO COD. 080/14

| | |
|-------------------------------|--|
| INGREDIENTI: | LATTE VACCINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, “ORIGINE DEL LATTE: ITALIA”. |
| FORMA: | CILINDRICA CON FACCE PIANE |
| DIMENSIONI: | DIAMETRO DA 32 A 36 CM. CIRCA CON SCALZO LEGGERMENTE CONVESSO DI 6-9 CM |
| PESO: | DA 6 A 9 KG |
| COLORE DELLA PASTA: | BIANCO AVORIO |
| STRUTTURA DELLA PASTA: | MORBIDA ED ELASTICA CON OCCHIATURA DIFFUSA |
| STAGIONATURA: | MINIMO 45 GG. |
| CONSERVAZIONE: | DA 0 A +6°C |
| TMC (SHELF LIFE): | 60GG. |
| ALLERGENI: | CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI) |
| CROSTA NON EDIBILE | |

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Valori nutrizionali medi per | 100 g |
| Energia | 1475 kJ / 355 kcal |
| Grassi | 27 g |
| di cui acidi grassi saturi | 18 g |
| Carboidrati | 0 g |
| di cui zuccheri | 0 g |
| Proteine | 28 g |
| Sale | 2,0 g |

DATA ULTIMA REVISIONE:

FEBBRAIO 2025