BERTOLINO S.N.C.

di Alessandro, Stefano e Andrea Bertolino

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

e-mail: info@bertolinosnc.it

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

SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO NOSTRANO CONTADINO COD. 080/14

INGREDIENTI: LATTE VACCINO INTERO PASTORIZZATO,

SALE, CAGLIO

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 $0 \text{ A} +6^{\circ}\text{C}$

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: NOVEMBRE 2016