

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: FORMAGGIO NOSTRANO DI CRODO COD. 080/1

INGREDIENTI:	LATTE, SALE, CAGLIO, “ORIGINE DEL LATTE: ITALIA”
FORMA:	CILINDRICA A SCALZO BASSO DIRITTO O LEGGERMENTE CONVESSO, CON FACCE PIANE.
PESO:	DA 5 A 7 KG. CON VARIAZIONI IN PIU' O IN MENO IN RAPPORTO ALLE CONDIZIONI TECNICHE DI LAVORAZIONE.
DIMENSIONI:	ALTEZZA DELLO SCALZO DA CM.6 A CM.10, DIAMETRO 30/35 CM. CON VARIAZIONI IN PIU' O IN MENO PER ENTRAMBE LE CARATTERISTICHE, A SECONDA DELLE CONDIZIONI TECNICHE DI LAVORAZIONE.
CROSTA:	LISCIA, REGOLARE, ELASTICA.
TIPO DELLA PASTA:	COMPATTA, CON LEGGERA OCCHIATURA SPARSA, DI COLORE NATURALE VARIABILE DAL BIANCO AL LEGGERMENTE PAGLIERINO
SAPORE:	DELICATO, DOLCE, CARATTERISTICO.
STAGIONATURA:	PERIODO MINIMO DI STAGIONATURA 2 MESI.
LATTE:	PER LA PRODUZIONE SI UTILIZZA IL LATTE DI VACCA DI DUE MUNGITURE, DI NORMA INTERO.
SHELF LIFE:	60 GG.
ALLERGENI:	CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)
CROSTA NON EDIBILE	

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

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1582 kJ / 381 kcal
Grassi	31
di cui acidi grassi saturi	23
Carboidrati	0,6
di cui zuccheri	0
Proteine	25
Sale	1,9

DATA ULTIMA REVISIONE: GENNAIO 2018