

## **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](mailto:info@bertolinosnc.it) [www.bertolinosnc.it](http://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**

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

## **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](mailto:info@bertolinosnc.it) [www.bertolinosnc.it](http://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