

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

SCHEMA TECNICA: FORMAGGIO NOSTRANO MONTANARO COD. 080/4

FORMAGGIO PRESSATO, PRODOTTO CON **LATTE CRUDO**, CAGLIO E SALE CON
SALATURA IN SALAMOIA

INGREDIENTI:	LATTE CRUDO VACCINO, CAGLIO E SALE
FORMA:	CILINDRICA A FACCE PIANE.
DIMENSIONI:	DIAMETRO DA 20 / 25 CM CIRCA, CON SCALZO LEGGERMENTE CONVESSO DA 6 A 9 CM.
PESO:	KG.2/2,5 CIRCA.
PASTA:	DI COLORE BIANCO AVORIO, MORBIDA ED ELASTICA CON PICCOLISSIMA OCCHIATURA POCO DIFFUSA ED APPENA VISIBILE
STAGIONATURA:	MINIMO 30GG.
CONSERVAZIONE:	DA +4°C A +8° C
SHELF LIFE:	60GG.
ALLERGENI:	CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)
CROSTA NON EDIBILE	

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

Informazioni nutrizionali medie	Unità di misura	Valore
Energia	Kcal	408
	kJ	1694
Grassi	g/100 g di prodotto	32
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g/100 g di prodotto	22
Carboidrati	g/100 g di prodotto	< 1
<i>di cui zuccheri</i>	g/100 g di prodotto	< 1
Proteine	g/100 g di prodotto	30
Sale	g/100 g di prodotto	1,8

DATA ULTIMA REVISIONE: OTTOBRE 2016