

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

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

SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO NOSTRANO MOTTARONE COD. 080/6

INGREDIENTI:	LATTE VACCINO CRUDO, SALE, CAGLIO.
MATERIA PRIMA:	LATTE VACCINO CRUDO CONFORME AL REG. CE 853/2004
STAGIONATURA:	MINIMO 60 GG MAX AD OLTRANZA.
FORMA:	CILINDRICA A FACCE PIANE CON SCALZO CONVESSO.
DIAMETRO:	30 CM.
PESO:	4/5 KG.
TECNOLOGIE DI PRODUZIONE:	PRODOTTO OTTENUTO DA LATTE BOVINO INTERO LAVORATO CRUDO, A COAGULAZIONE PRESAMICA, LA SALATURA AVVIENE IN SALAMOIA PER UN TEMPO VARIABILE DA 18 A 24 ORE AL TERMINE DI TALE FASE PASSA ALLA STAGIONATURA DEL PRODOTTO IN CELLE AD UMIDITA' E TEMPERATURA CONTROLLATA PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 60 GG..
CARAT. ORGANOLETTICHE:	LA PASTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON OCCHIATURA FINE E DIFFUSA, E' MORBIDA AL PALATO E DAL SAPORE DELICATO E DOLCE CHE TENDE A STRUTTURARSI MAGGIORMENTE CON L'AVANZARE DELLA STAGIONATURA..
CARAT. MICROBIOLOGICHE:	SECONDO LIMITI DI LEGGE (REG. CE 2073/2005).
CARAT. CHIMICHE:	UMIDITA' 42% SOSTANZA SECCA 58% GRASSO SUL SECCO 44%
ALLERGENI:	CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)
CROSTA NON EDIBILE	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	8/12 °C

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

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

VALORI MEDI per 100 g.	
VALORE ENERGETICO	Kcal 335 Kj 1448
Grassi	g 31,0
di cui	
- acidi grassi saturi	g 20,8
Carboidrati	g 0,5
di cui	
- zuccheri	g 0,5
Proteine	g 25,0
Sale	g 1,8

DATA ULTIMA REVISIONE: NOVEMBRE 2016