

BERTOLINO S.R.L.

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
 BOLLO CE: IT G1D9Q CE

SCHEMA TECNICA: OSSOLANO D.O.P. COD. 1834



Localizzazione	Identificazione unità produttiva	Foto unità di prodotto																
<p>Descrizione: Formaggio stagionato , da latte pastorizzato, intero, vaccino. Pasta semicotta a coagulazione enzimatica. Crosta non edibile.</p>		<p>Peso: Da Kg 6 a Kg 7</p> <p>Dimensioni: Ø da 29 a 32 cm h. scalzo da 6 a 9</p>																
<p>Ingredienti : Latte , sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.</p>		<p>Processo produttivo Latte pastorizzato con aggiunta di caglio Inoculo fermenti Rottura della cagliata Cottura Estrazione della cagliata Fascera marcante "OSSOLANO" Pressatura Salatura Stagionatura Marchiatura a fuoco dopo 60gg</p>																
<p>Caratteristiche organolettiche Crosta liscia e regolare dal colore paglierino che tende a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura. La pasta è consistente, elastica, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni, di colore variabile dal leggermente paglierino fino al giallo intenso. Il sapore ha un aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.</p>		<p>Cross contamination Nel sito di produzione non vengono realizzati prodotti che contengono altri allergeni.</p>																
<p>Dichiarazione nutrizionale</p>																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Valori nutrizionali medi per</th> <th>100 gr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1578 Kj / 380 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,8</td> </tr> </tbody> </table>	Valori nutrizionali medi per	100 gr	Energia	1578 Kj / 380 Kcal	Grassi	35	di cui acidi grassi saturi	24	Carboidrati	0,5	di cui zuccheri	0,0	Proteine	26	Sale	1,8		<p>Origine del latte: Italia - Piemonte - Val d'Ossola</p> <p>Allergeni : Latte e prodotti a base di latte compreso il latte-</p> <p>Temperatura di Conservazione : da 4°C a 10° C +/- 2°</p> <p>Temperatura di trasporto: da 4°C a 10° C +/- 2°</p> <p>Identificativo lotto produzione : ID progressivo aziendale</p> <p>Immissione al consumo: min. 60 gg dalla data di produzione</p>
Valori nutrizionali medi per	100 gr																	
Energia	1578 Kj / 380 Kcal																	
Grassi	35																	
di cui acidi grassi saturi	24																	
Carboidrati	0,5																	
di cui zuccheri	0,0																	
Proteine	26																	
Sale	1,8																	

BERTOLINO S.R.L.

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

BOLLO CE: IT G1D9Q CE

Caratteristiche microbiologiche

Escherichia coli	ufc/g	<100
Stafilococchi coag. +	ufc/g	<100
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
Enterotossine stafilococciche	Assente in 25 g	

TMC (SHELF LIFE): 60 GG.

DATA ULTIMA REVISIONE: AGOSTO 2025