

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 SCAPRICCIO DI CRODO COD. 080/15

INGREDIENTI:	LATTE CAPRINO INTERO PASTORIZZATO, CAGLIO, SALE
LATTE:	CAPRINO, INTERO, PASTORIZZATO
FORMA:	CILINDRICA A SCALZO BASSO DIRITTO O LEGGERMENTE CONVESSO, CON FACCE PIANE
PESO:	0,350 – 0,400 KG
DIMENSIONI:	DIAMETRO 7/8 CM, H.3/4 CM
CROSTA:	NON LAVATA, CON FIORITURA NATURALE DI MUFFE CHE VIRA AL GRIGIO CON LA STAGIONATURA
TIPO DELLA PASTA:	TIPICAMENTE BIANCA, MORBIDA AL PALATO, CON PROTEOLITISI DA INVECCHIAMENTO.
SAPORE:	DOLCE ED EQUILIBRATO, NON PRESENTA ODORI INTENSI. PRESENTA A VOLTE UN LEGGERISSIMO SENTORE DI CAPRA, INDICE DELL'INIZIO DEI PROCESSI DI LIPOLISI. SE PORTATO A STAGIONATURA, DIVENTA CREMOSO NEL SOTTO CROSTA (MATURAZIONE CENTRIPETA) ACQUISTANDO IL TIPICO SAPORE MOLTO FORTE DI CAPRA, CHE A VOLTE RICORDA LA FRUTTA SOVRAMATURA.
STAGIONATURA:	MINIMO 15 GG.

CONSERVAZIONE: IN FRIGORIFERO, T° 4/6 GRADI, SU TAGLIERE DI LEGNO CON COPERCHIO PER NON ASSORBIRE ODORI INDESIDERATI. NEI FRIGOR VENTILATI SE NECESSARIO, PRESENZA DI STRACCIO INUMIDITO, PICCOLA SPUGNA O BICCHIERE D'ACQUA, PER IL CONTROLLO DELL'UMIDITA'

TMC (SHELF LIFE): 30 GG.

CROSTA NON EDIBILE

ALLERGENE: CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1220 kJ / 294 kcal
Grassi	22 g
di cui acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	22 g
Sale	0,76 g

DATA ULTIMA REVISIONE: NOVEMBRE 2016