

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI
STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

BOLLO CE: 01/769

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

BOLLO CE: IT G1D9Q CE



SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO NOSTRANO SCAPRICCIO DI CRODO COD. 080/15

INGREDIENTI: LATTE CAPRINO INTERO PASTORIZZATO, CAGLIO, SALE,
“ORIGINE DEL LATTE: ITALIA”

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.

BERTOLINO S.R.L.

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

BOLLO CE: IT G1D9Q CE

Processo produttivo

Pastorizzazione
Inoculo fermenti
Inoculo penicillio
Aggiunta di caglio
Rottura della cagliata
Scarico e Formatura cilindrica
Salatura in salamoia
Confezionamento

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)

 Confezionato da: **BERTOLINO S.N.C.**
Via della Tecnica 4 - 28844 Villadossola (VB)
Tel. 0324 243102-547586 Fax 0324-227298
info@bertolinosnc.it - www.bertolinosnc.it

 IT
G1D9Q
CE

FORMAGGIO NOSTRANO SCAPRICCIO DI CRODO

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio.
Da conservare in frigorifero a 2-4°C
Formaggio molle e tenero.
Crosta non edibile.
"Origine del LATTE: ITALIA"

Valori Nutrizionali	
per 100g di prodotto	
Valore energetico	KJ 1228 / Kcal 294
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

confezionato il	Lotto	da consumare preferibilmente entro	Tara	Peso Netto
20/10/2022	3606	19/11/2022		1,000 kg


2 453272 010006 >

DATA ULTIMA REVISIONE: FEBBRAIO 2025