



SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO DA TAVOLA MONTEROSA COD. 030/4

- INGREDIENTI:** LATTE (ORIGINE: ITALIA), SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
- PRODUZIONE:** IL LATTE VACCINO SUBISCE UN TRATTAMENTO DI TERMIZZAZIONE A 65°C PER 3 MINUTI, RAFFREDDATO A 39°C E INNESTATO CON FERMENTI LATTICI NATURALI. DOPO UNA SOSTA DI MATURAZIONE DI 60 MINUTI VIENE AGGIUNTO IL CAGLIO DI ORIGINE NATURALE E QUANDO SI È CREATA LA CAGLIATA, CIRCA 30-35 MINUTI DOPO, IL CASARO EFFETTUA UNA SERIE DI TAGLI DELLA STESSA PER OTTENERE UN GRANULO CASEOSO DELLA DIMENSIONE DI UN CHICCO DI MAIS. DOPODICHE' LA CAGLIATA VIENE COTTA A 45°C E INSERITA NEGLI STAMPI; IL GIORNO DOPO VIENE SALATO ED INFINE STAGIONATA A TEMPERATURA CONTROLLATA IN CELLA SU ASSI DI ABETE BIANCO.
- PESO:** KG.5 CIRCA.
- PASTA:** VARIA DAL COLORE AVORIO AL GIALLO PAGLIERINO; LA CONSISTENZA È ELASTICA E BURROSA, L'OCCHIATURA È PICCOLA SOTTILE E DIFFUSA; IL SAPORE È DOLCE E AROMATICO, CON SENTORI DI ERBE ALPINE; TENDE AD ESSERE PIU' GUSTOSO E SAPIDO CON IL PROSEGUIRE DELLA STAGIONATURA.
- PERIODO STAG.:** MINIMO 180 GG
- TMC (SHELF LIFE):** 90 GG
- CONSERVAZIONE:** IN FRIGORIFERO TRA 0°C E +4°C
- CROSTA NON EDIBILE.**
- ALLERGENI:** CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)

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

e-mail: info@bertolinosnc.it

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

VALORI NUTRIZIONALI:

VALORI MEDI per 100 g.		
ENERGIA	kJ	1354
	kcal	324
Grassi	g	25,1
di cui		
- acidi grassi saturi	g	13,2
Carboidrati	g	1,0
di cui		
- zuccheri	g	0,83
Proteine	g	22,8
Sale	g	1,2

DATA ULTIMA REVISIONE: AGOSTO 2025