



SCHEDA TECNICA BRANZI MONACI

TABELLA NUTRIZIONALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio vaccino a latte crudo

DENOMINAZIONE DI VENDITA:

BRANZI MONACI

CODICE PRODOTTO: BRAMO001

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

ENERGIA: 1613 kj - 389 kcal

GRASSI: 32,40 g

di cui saturi: 22,90 g

CARBOIDRATI: 0,50 g

di cui zuccheri: 0,50 g

PROTEINE: 23,00 g

SALE: 1,80 g

CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE: formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero soggetto a disciplinare del marchio "*bergamo... città dei mille sapori*".

INGREDIENTI: LATTE, caglio e sale.

ALLERGENE: LATTE vaccino.

ORIGINE DEL LATTE: Valle Brembana, Valle Imagna, Selvino e Oneta (provincia di Bergamo).

CARATTERISTICHE: pasta con occhiature a "occhio di pernice" e color paglierino, diventa dorata, morbida e compatta con l'invecchiamento; crosta color giallastro, sottile e liscia.

TIPOLOGIE: - giovane - dal gusto tipicamente aromatico;

- stagionato - ha un gusto asciutto e piccante;

- stravecchio - dal gusto tipicamente piccante.

STAGIONATURA giovane: 45 giorni; - **stagionato** - oltre 90 giorni.

FORMA: cilindrica, diametro 40 cm., facce piane o quasi, scalzo 12 cm. leggermente concavo, eventuale trattamento in superficie con parafluid presenza di conservanti: E203 – E235, coloranti: E150d – E160b.

PESO MEDIO DELLA FORMA: da 9 kg. a 12 kg.

Uso: da taglio o da condimento.

DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio ed eventuale porzionatura. Non è esclusa alcuna categoria di consumatori.

SHELF LIFE: non preincartato: formaggio soggetto a stagionatura; preincartato: 60 gg.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: forma intera da +2°C a +8°C. Forma porzionata: da 0°C a +4°C.

Con la presente siamo ad informavi che il formaggio BRANZI può essere trattato in superficie con PARAFLUID (presenza di CONSERVANTI E206 E235 e COLORANTI E150d E160b) mentre l'etichetta apposta sul piano della forma viene applicata con colla alimentare (senza contenuto di conservanti e coloranti ma che rende la crosta non edibile)

La presenza di PARAFLUID si evince da una modifica sostanziale delle caratteristiche del formaggio : il colore della crosta tipico giallastro tende in maniera marcata al color arancione.