



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	BRA DURO D.O.P.
REFERENZA	Bra duro DOP (Latte Crudo)
CODICE PRODOTTO	BRADU001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio da tavola a latte crudo vaccino, pressato con facce piane di forma cilindrica, prodotto in Piemonte. In crosta olio di semi vari, crosta non edibile.
FORMA E DIMENSIONI	Forma cilindrica con diametro 30/40 cm, scalzo 7/9 cm. – peso netto variabile da 5 a 9 kg.
INGREDIENTI	LATTE crudo vaccino piemontese, sale e caglio
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati
ORIGINE DEL LATTE	Italia (Zona Piemonte)
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+ 6°C
SHELF LIFE	120 gg
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Crosta dura tendente al color cuoi. In crosta olio di semi vari. CROSTA NON EDIBILE
Pasta	Giallo ocra con occhiatura poco diffusa
Gusto e sapore	Sapido e intenso
Stagionatura	180 gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1494 kJ /359 kcal
Grassi (g)	26.4
di cui acidi grassi saturi (g)	19.2
Carboidrati (g)	<0.25
di cui zuccheri (g)	<0.25
Proteine (g)	30.4
Sale (g)	4.47
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	Non rilevabile
Stafilococchi coagulasi positivi	<100
Listeria monocytogenes	assente
Salmonella spp	assente
PACKAGING	
Imballo	Incarto con carta alimentare, forma singola
Numero di pezzi per imballo	Forma 1
Peso unitario	peso netto variabile da 5 a 9 kg.
Modalità di conservazione/distribuzione	+ 6°C in frigor
Data revisione	Rev 01 – 30/08/24