

LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

FRAZ. VILMAGGIORE VILMINORE DI SCALVE (BG)

I
03/304
CEE

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DEFINIZIONE:

NOME: burro della Valle di Scalve

DESCRIZIONE:

NOME: burro di Scalve (da crema di latte)

INGREDIENTI:

crema di latte (derivata per centrifugazione da siero di latte vaccino crudo prodotto esclusivamente in Valle di Scalve), sale.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

di color crema-avorio, con tendenza più marcata verso il paglierino nelle produzioni estive da pascolo per la presenza di pigmenti tipici del foraggio fresco (beta-caroteni ecc.).

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr.):

ENERGIA: KiloCal 396; KJ 3171

GRASSI: 84 gr. di cui acidi grassi saturi 48,8 gr. (*)

PROTEINE: 0,8 gr.

CARBOIDRATI: 1 gr. di cui zuccheri 1 gr.

SALE: 0,17 gr.

(*) nelle produzioni estive con alimentazione verde (pascolo, alpeggio) si riscontra una diminuzione degli acidi grassi saturi ed un contemporaneo aumento degli acidi grassi insaturi

CARATTERISTICHE LOGISTICHE:

CONFEZIONE: in carta da alimenti con sigillo di garanzia

SHELF LIFE:

TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE:

da consumarsi preferibilmente entro 3 mesi dalla data di produzione (lotto)

ORIGINE del LATTE: ITALIA

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: da conservarsi in frigorifero ($T^{\circ} < 5^{\circ}C$).

IL PRODOTTO E' CONFORME ai regolamenti CEE 852/2004, 853/2004 (pacchetto igiene), 2073/2005, 1441/2007 e successive integrazioni.