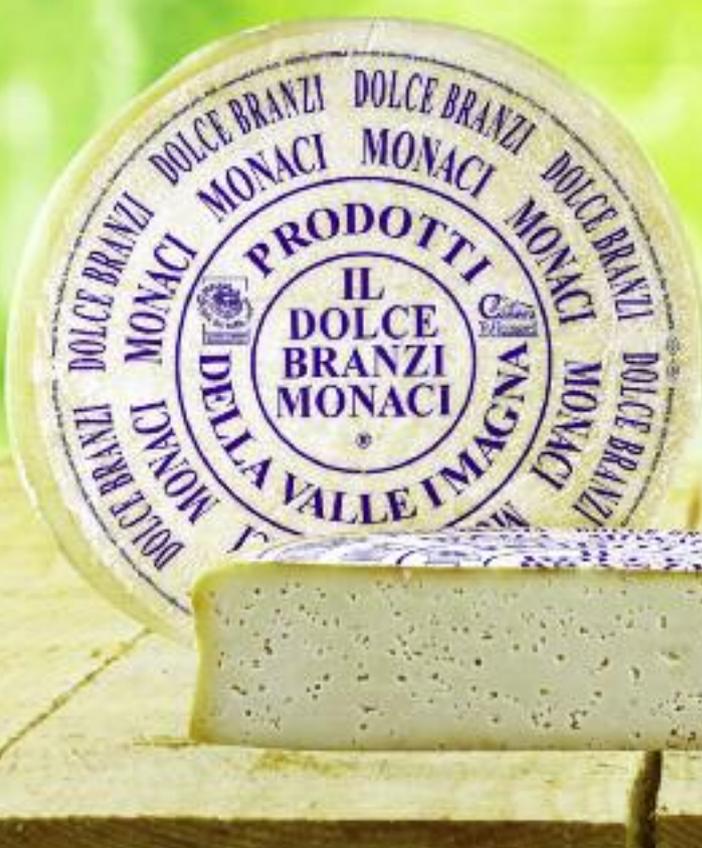


# BRANZI



**Casera**  
**Monaci**

*I formaggi  
della tradizione  
bergamasca!*



## BRANZI

## SCHEDA TECNICA

### TABELLA NUTRIZIONALE

#### DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio vaccino  
a latte crudo

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA:

**BRANZI**

#### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

**ENERGIA:** 1613 kj - 389 kcal

**GRASSI:** 32 g

di cui saturi: 23 g

**CARBOIDRATI:** 0,50 g

di cui zuccheri: 0 g

**PROTEINE:** 23 g

**SALE:** 1,8 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: E202 – 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.

**Casera  
Monaci**

IT  
03 1486  
CE

CASERA MONACI S.r.l.  
Via Clanezzo, 2/b - Almenno San Salvatore (BG)  
tel. 035 643020 - fax 035 640692  
info@caseramonaci.com - www.caseramonaci.it