



SCHEDA TECNICA PRODOTTO USO MONTE - cod FRMMO001

Prodotto	Formaggella a LATTE pastorizzato													
Zona di produzione	Franciacorta (Bs) – Origine del latte Italia													
Stagionatura	Da 10 a 25 gg													
Qualità	Formaggella tipica della Franciacorta a pasta morbida, da taglio, ottenuta con latte di vacca intero prodotto nella zona. Presenta crosta liscia e sottile, pasta con occhiatura piccola e diffusa di colore paglierino chiaro, il sapore è delicato di latte fresco. Formaggio fiorito (crosta non edibile)													
Ingredienti	Latte , fermenti lattici vivi, caglio, sale (prodotto naturale senza additivi e conservanti)													
Valori nutrizionali	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100 g di prodotto													
	<table border="1"><tr><td>Energia</td><td>1294 kJ / 309 kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>28g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>13g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0,6g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,4g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>26g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>2,0g</td></tr></table>	Energia	1294 kJ / 309 kcal	Grassi	28g	di cui acidi grassi saturi	13g	Carboidrati	0,6g	di cui zuccheri	0,4g	Proteine	26g	Sale
Energia	1294 kJ / 309 kcal													
Grassi	28g													
di cui acidi grassi saturi	13g													
Carboidrati	0,6g													
di cui zuccheri	0,4g													
Proteine	26g													
Sale	2,0g													
Forme	Peso da 0.4 a 0.6 kg., diametro 10 cm., scalzo 4 cm.													
Codice prodotto	FRMMO001													