



SCHEDA TECNICA BRANZI FTB



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: Formaggio Branzi FTB (Giovane)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Formaggio semigrasso, da latte vaccino, crudo, a pasta semidura e semicotta, forma intera

CODICE INTERNO: BRAFO001

INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio di vitello, fermenti lattici;
rivestimento crosta: conservante (E235), colorante (E160B).

ALLERGENI: Prodotto derivato dal LATTE

ORIGINE DEL LATTE: Valle Brembana (BG), Italia

STAGIONATURA MINIMA: 45 giorni

INDICAZIONI PER IL CONSUMO: Formaggio da LATTE CRUDO, crosta NON EDIBILE

INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE: Forma intera: conservare tra 0 e 8°C. Forma tagliata: conservare tra 0 e 4°C coperta da pellicola protettiva per alimenti, in caso di sviluppo di muffa rimuovere la parte interessata.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

| Valori medi per 100 g di prodotto | |
|-----------------------------------|------------|
| Umidità (g) | 40 |
| Proteine (g) | 25 |
| Lipidi (g) | 32 |
| - di cui saturi (g) | 21 |
| Carboidrati (g) | 1 |
| - di cui zuccheri (g) | 1 |
| Sale (g) | 1,4 |
| Valore energetico | 386,5 kcal |
| | 1618 kj |

CONTROLLI MICROBICI DI ROUTINE:

Escherichia coli < 1000 ufc/g, stafilococchi coagulasi positivi < 1000 ufc/g, Salmonella spp e Listeria monocytogenes assenti in 25 g.

ASPETTI LOGISTICI

PEZZATURA/FORMA: Circa 10 kg
IMBALLO SECONDARIO: Cartone da una forma
FORNITURA MINIMA: Una forma
CODICE EAN-13: 3267985-3267985-743710

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino, consistenza morbida-semimolle, occhiatura leggera ed uniforme ad "occhio di pernice"