

# BRANZI



**Casera**  
**Monaci**



*I formaggi  
della tradizione  
bergamasca!*



## BRANZI

## SCHEDA TECNICA

### TABELLA NUTRIZIONALE

#### DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio vaccino  
a latte termizzato

#### 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 termizzato, 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 dal 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