

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