SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	**FORMAGELLA BERGAMINA**
REFERENZA	FORMAGELLA BERGAMINA
CODICE PRODOTTO	FRMBE001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggella a **latte pastorizzato** a pasta semi dura.
FORMA E DIMENSIONI	Diametro 18 cm, scalzo 6 cm. – peso da 1.6 a 1.8 kg.
INGREDIENTI	**LATTE**, fermenti lattici vivi, caglio, sale (prodotto naturale senza additivi e conservanti).
ALLERGENI	**LATTE**
ORIGINE DEL LATTE	Italia – zona di produzione Franciacorta (Bs)
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+4°C
SHELF LIFE	45 gg
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Sottile e consistente. Scalzo 6 cm. Crosta non edibile.
Pasta	Formaggio fiorito. Pasta compatta di colore paglierino chiaro.
Gusto e sapore	Il sapore è delicato, mai piccante e molto gradevole.
Stagionatura	Minimo 35 gg.
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1480 kJ / 354 kcal
Grassi (g)	28.90
di cui acidi grassi saturi (g)	12.70
Carboidrati (g)	0.75
di cui zuccheri (g)	0.4
Proteine (g)	26.20
Sale (g)	2.26
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
PACKAGING	
Imballo	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	peso da 1.6 a 1.8 kg.
Modalità di distribuzione	+1°C/+4°C
Modalità di conservazione	+1°C/+4°C
Data revisione	20180930

Le Casere di Credaro s.r.l - Via Provinciale, n. 2 - 24060 Castelli Calepio (BG)- Tel. 035/4425744 Fax. 035/4425754
P.Iva - Cod.Fisc. 02794130167 Reg.Imp.40860/2000 C.C.I.A.A. 323582 – IT 03/1345 CE - e-mail: info@lecaseredicredaro.com