



SCHEDA TECNICA PRDOTTO CASOLETTO -cod. FRMCS001

Prodotto	Formaggella a LATTE pastorizzato													
Zona di produzione	Franciacorta (Bs) – Origine del latte Italia													
Stagionatura	Da 15 a 45 gg													
Qualità	Formaggella tipica della Franciacorta a pasta semi dura, da taglio, ottenuto con latte di vacca parzialmente scremato prodotto nella zona. Dalla tipica forma triangolare, presenta crosta consistente e solcata, pasta con occhiatura medio grande e rada di colore paglierino marcato, abbastanza sapida e fragrante. 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>1480 kJ / 354 kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>29g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>13g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0,7g</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>2,1g</td></tr></table>	Energia	1480 kJ / 354 kcal	Grassi	29g	di cui acidi grassi saturi	13g	Carboidrati	0,7g	di cui zuccheri	0,4g	Proteine	26g	Sale
Energia	1480 kJ / 354 kcal													
Grassi	29g													
di cui acidi grassi saturi	13g													
Carboidrati	0,7g													
di cui zuccheri	0,4g													
Proteine	26g													
Sale	2,1g													
	Valori riferiti a 100g di prodotto soggetti a variazione i riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura													
Forme	Peso da 1 a 1.2 kg., scalzo 6 cm.													
Codice prodotto	FRMCS001													