



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO		FORMAGELLA VALCALEPIO
REFERENZA		FORMAGELLA VALCALEPIO
CODICE PRODOTTO		FRMVA001
DESCRIZIONE PRODOTTO		Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato
FORMA E DIMENSIONI		Forma cilindrica, diam. 16 cm, facce piane o quasi, scalzo dritto. Peso circa 1.8 kg.
INGREDIENTI		LATTE , caglio, sale
ALLERGENI		LATTE vaccino e prodotti derivati (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE		Italia
MODALITA' D'USO		Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE		Da +2°C a +8°C
SHELF LIFE		Formaggio soggetto a stagionatura
PROFILO ORGANOLETTICO		
Crosta		Crosta non edibile, color giallo paglierino
Pasta		Pasta con leggera occhiatura sottile di colore bianco, morbida e compatta.
Gusto e sapore		Sapore dolce e delicato
Stagionatura		30/40 gg.
PROFILO NUTRIZIONALE		
(Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)		
Energia		1571 kJ / 375 kcal
Grassi (g)		30
di cui acidi grassi saturi (g)		17
Carboidrati (g)		0.7
di cui zuccheri (g)		0
Proteine (g)		27
Sale (g)		0.97
PACKAGING		
Imballo		Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo		Pz. 1
Peso netto unitario		Forme intere con peso variabile circa kg.1.80
Modalità di distribuzione		Da +2°C a +8°C
Modalità di conservazione		Da +2°C a +8°C
Data revisione		Rev01 30/04/2024