

Mucca

**CASTAGNA**  
Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: SM1094



LOMBARDIA

# Bracino

Formaggio vaccino a latte crudo. La forma a parallelepipedo lo rende facilmente porzionabile e interessante in cucina. La pasta è morbida, finemente occhiata. Il sapore è dolce. Particolarmente adatto ad essere impanato o cotto sulla piastra.



## INGREDIENTI:

latte di vacca crudo, sale, caglio

**MATERIA PRIMA:** latte di vacca crudo intero conforme al REG. CE 853/2004

CROSTA NON EDIBILE

**ALLERGENI:** Latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** 0 -6 °C

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia NO OGM

STAGIONATURA: 60 GG

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1561 KJ/367 Kcal
Grassi	30.5 g - di cui acidi grassi saturi: 21.9 g -
Carboidrati	1.8 g - di cui zuccheri: 0.59 g
Proteine	23.8 g
Sale	1.37 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
2 kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	60 gg

\*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)  
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com  
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

## Specifiche tecniche

### Dimensioni

FORMA: rettangolare

DIMENSIONI: lato 25x10 cm

SCALZO: 8-10 cm



### Caratteristiche Chimiche

Umidità: 36 %

Sostanza Secca: 45 %

Grasso sul secco: 65 %



### Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

### Caratteristiche organolettiche

Formaggio a crosta sottile e compatta, di colore giallo paglierino nel prodotto fresco e tendente a diventare più consistente e di colore giallo scuro con il progredire della stagionatura. Il sapore è delicato, fragrante, poco salato e non piccante; l'aroma è caratteristico e varia anch'esso a seconda della stagionatura. La particolare consistenza della crosta e la morbidezza della pasta lo rendono un formaggio adatto ad essere utilizzato in preparazioni alla griglia.