

Bufala



COD. ARTICOLO: FB0007



LOMBARDIA

Camembert di Bufala

Formaggio fresco prodotto con latte di bufala, a crosta liscia, dalla tipica piumatura bianca. La pasta è cremosa di colore giallo paglierino e il sapore dolce, leggermente sapido.



INGREDIENTI:

Latte di bufala pastorizzato, sale, caglio

CROSTA EDIBILE

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 10 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1254 KJ/ 303 Kcal
Grassi	28 g - di cui acidi grassi saturi: 20.4 g -
Carboidrati	0.2 g - di cui zuccheri: 0.2 g -
Proteine	12.6 g
Sale	1.3 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
250 g	6	9	6	250x375xh110	45 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: rotonda

FACCE: piane

DIAMETRO: 10 cm

SCALZO: 4 cm

Caratteristiche organolettiche

La crosta è liscia, dalla tipica piumatura bianca, la pasta è morbida e cremosa, il gusto è dolce e delicato, e l'odore è tipico di latte fresco coagulato.

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 57 %

Grasso sul secco: 45 %

Sostanza secca: 43%

pH: 5.3

Caratteristiche Microbiologiche

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