

COD. ARTICOLO: FE0025



SVIZZERA



## Emmentaler Svizzero DOP

Questo celebre formaggio svizzero deve il proprio nome alla valle in cui scorre l'Emme, un fiume del Canton Bernese dove la produzione di formaggio era attestata già nel XIII secolo. Prodotto con latte vaccino, con occhiatura grande e pronunciata. La pasta è di colore giallo paglierino, il gusto è delicato con sentore di noci.



### INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio

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:** Svizzera NO OGM

Stagionatura: 120 gg

### VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1624 KJ/398 kcal
Grassi	31 g - di cui acidi grassi saturi: 20 g -
Carboidrati	0 g - di cui zuccheri: 0 g -
Proteine	29 g
Sale	1.5 g

### INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
25 Kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	60 gg

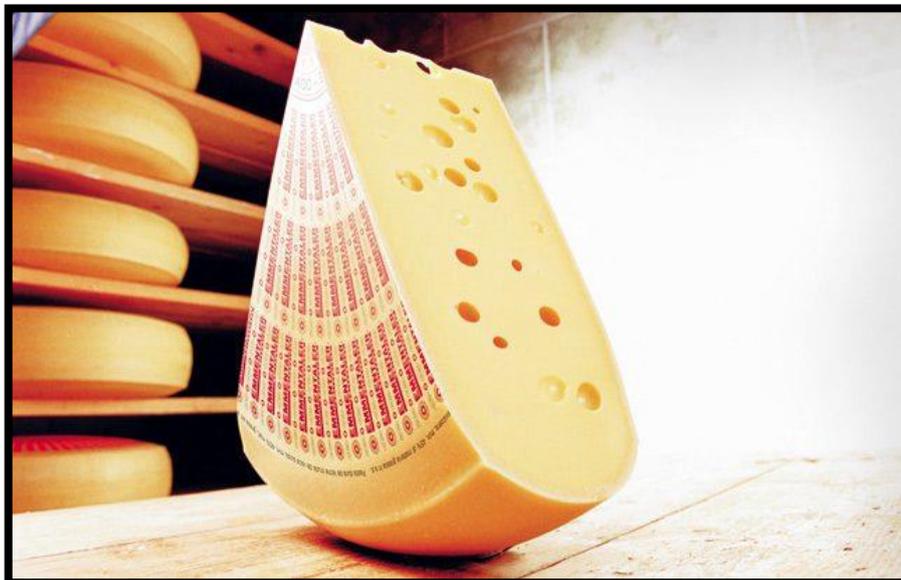
\*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

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

e.mail: [commerciale@castagnasrl.com](mailto:commerciale@castagnasrl.com)  
[www.castagnasrl.com](http://www.castagnasrl.com)

Rev. 29 Maggio 2019

# *Specifiche tecniche*



## *Dimensioni*

FORMA: cilindrica

## *Caratteristiche Chimiche*

Grasso sul secco: 48%

Umidità: 35%

Sostanza secca: 65%

## *Caratteristiche Microbiologiche*

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

## *Tecnologia di produzione*

Prodotto a pasta dura. I caratteristici buchi sono dovuti a sacche di anidride carbonica che si formano naturalmente durante le fasi di maturazione del formaggio a causa di fermentazione di tipo propionico.

## *Caratteristiche organolettiche*

E' un formaggio a pasta dura, con occhiatura grande, il colore della pasta è giallo paglierino, il gusto è delicato con sentore di noce.