

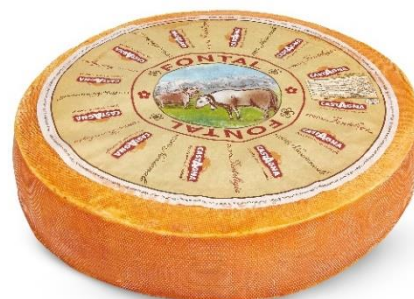
COD. ARTICOLO: FC3007.2



LOMBARDIA

Fontal Stagionato

Tipico formaggio della Lombardia, alternativa alla più famosa Fontina. La pasta elastica e cremosa si presta molto all'utilizzo in cucina. Dal sapore gustoso e caratteristico.



INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE: trattato superficialmente con colorante annatto in soluzione E160b

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: UE NO OGM

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1248 KJ/298 Kcal

Grassi 22.6 g - di cui acidi grassi saturi: 11 g -

Carboidrati 1.7 g - di cui zuccheri: 0 g -

Proteine 22 g

Sale 0.62 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
6 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: cilindrica a facce piane

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 49 %

Grasso sul secco: 49%

Sostanza secca: 51 %

pH: 5.8

Caratteristiche Microbiologiche

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

Tecnologia di produzione

Prodotto a coagulazione presamica, con latte pastorizzato, stagionato 60 gg su assicelle di legno poste all'interno di celle di stagionatura a temperatura controllata e umidità costanti.

Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta tenera, semi cotta, di colore bianco – paglierino e dal sapore delicato, burroso e caratteristico.