Mucca

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SM1007

PIEMONTE

Griglini allo Speck

Formaggio di latte vaccino avvolto nello speck. La crosta è sottile e liscia, la pasta elastica. Ottimi da utilizzare in cucina grigliati.

INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio,

Speck: carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, conservanti: nitrito di sodio (E252), nitrato di sodio (E251)

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	1550 KJ/ 369 Kcal
Grassi	29 g – di cui acidi grassi saturi: 17.4 g -
Carboidrati	< 0.01 g – di cui zuccheri: <0.01 g -
Proteine	23 g
Sale	2.47 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
120 g	6	9	6	250X375XH110	30 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

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche

Tecnologia di produzione

Il latte bovino viene sottoposto a pastorizzazione e raffreddamento, la coagulazione è presamica mediante aggiunta di caglio, la cagliata una volta pronta viene sottoposta a stagionatura in apposite celle a temperatura tra 10 e 15°C

Caratteristiche organolettiche

Formaggio fresco a base di latte vaccino pastorizzato, è un prodotto fresco, dalla pasta elastica e morbida, ottima da utilizzare per grigliare e in cucina

Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane, leggermente orlate

Caratteristiche Chimiche

Grasso sul secco: 40%

Umidità: 50%

Residuo secco: 50%

Caratteristiche Microbiologiche

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

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