

Mucca



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SM1008



PIEMONTE

Griglini

Formaggio di latte vaccino. La crosta è sottile e liscia, la pasta elastica. Ottimi da utilizzare in cucina grigliati e/o impanati.



Stagionatura: 10 gg

INGREDIENTI:

Latte di vacca 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

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1450 KJ/345 Kcal

Grassi 30 g - di cui acidi grassi saturi: 12.1 g -

Carboidrati < 0.01 g - di cui zuccheri: < 0.01 g -

Proteine 25 g

Sale 2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
100 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

Mucca



Specifiche tecniche

Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane, leggermente orlate



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 Microbiologiche

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

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

Caratteristiche Chimiche

Grasso sul secco: 40%

Umidità: 50%

Residuo secco: 50%

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