

Rarita'

CASTAGNA

Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: FN5090



PIEMONTE

Il Cheggino

Formaggio prodotto con latte vaccino crudo derivante da bovine di "pezzata rossa" alimentate al pascolo alpino di Cheggio in Valle Antrona. La pasta di colore giallo paglierino, presenta una occhiatura fine e diffusa; morbida al palato, dal sapore delicato e dolce che tende a strutturarsi maggiormente con l'avanzare della stagionatura.



Stagionatura: 60 gg

INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

MATERIA PRIMA: latte di vacca crudo intero conforme al REG. CE 853/2004

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-8°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

Energia 1550 KJ/370 Kcal

Grassi 31 g - di cui acidi grassi saturi: 19 g -

Carboidrati 1.2 g - di cui zuccheri: 1.2 g -

Proteine 20 g

Sale 2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

| PESO | PZ. CONF. | CARTONI per STRATO | N° STRATI per PALLET | MISURE CT | TMC |
|------|-----------|--------------------|----------------------|--------------|-------|
| 2 Kg | 1 | 6 | 6 | 355X355XH120 | 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

DIAMETRO: 17 cm

SCALZO: 7 cm convesso

FORMA: cilindrica a facce piane

Caratteristiche Chimiche

Grasso sul secco: 44 %

Sostanza secca: 58 %

Umidità: 42 %

Caratteristiche Microbiologiche

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

Tecnologia di produzione

Prodotto ottenuto da latte bovino intero lavorato crudo, a coagulazione presamica; la salatura avviene in salamoia per un tempo variabile da 36 a 48 ore; al termine di tale fase si passa alla stagionatura del prodotto in celle ad umidità e temperatura controllata per un tempo non inferiore ai 60 gg.

Caratteristiche organolettiche

La pasta dal colore giallo paglierino, con occhiatura fine e diffusa, morbida al palato e dal sapore delicato e dolce che tende a strutturarsi maggiormente con l'avanzare della stagionatura.

PARTICOLARITA'

Disponibile in autunno