CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FN5038

latte crudo

VENETO

# Monte Veronese D.O.P

Prodotto con latte vaccino crudo proveniente dai pascoli di aziende agricole ubicate nella comunità Montana della Lessinia. La pasta è semicotta e pressata di colore che varia dal paglierino al giallo più intenso in base al periodo di produzione, estivo o invernale.

## INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale, caglio, fermenti lattici

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: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 60 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

| | |
|---|---|
| Energia | 1546 KJ/ 370 Kcal |
| Grassi | 30 g – di cui acidi grassi saturi: 20.4 g - |
| Carboidrati | 0.01 g – di cui zuccheri: 0.01 g - |
| Proteine | 25 g |
| Sale | 1.7 g |

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

| PESO | PZ CONF | CARTONI PER STRATO | N° STRATI PER PALLET | MISURE CT | TMC |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 Kg | 1 | 6 | 6 | 385X385XH110 | 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

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

# Specifiche tecniche

## Dimensioni

FORMA: cilindrica

FACCE: piane

DIAMETRO: 25 – 35 cm

SCALZO: 7-11 cm, lievemente convesso

## Caratteristiche Chimiche

Grasso sul secco: 44%

Sostanza secca: 57,5%

Umidità: 42,5%

Aw: 0.95

pH:5.75

## Caratteristiche organolettiche

E' un formaggio a pasta semicotta e pressata; la crosta è elastica, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino in inverno, e paglierino giallo in estate, con occhiatura irregolare leggermente diffusa.

## 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