

Mucca



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SM1053



VENETO

Mandarone

Formaggio a pasta omogena, con sfoglia più o meno accentuata a seconda della stagionatura, occhiatura assente. Di colore bianco tendente al paglierino. Gustoso se consumato giovane, piccante nelle versioni a lunga stagionatura.



INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE: rivestita con cera microcristallina; trattamento superficiale in crosta con E235

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: 12 mesi

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

Energia	1408 KJ/339 Kcal
Grassi	27 g - di cui acidi grassi saturi: 17 g -
Carboidrati	0 g - di cui zuccheri: 0 g -
Proteine	25 g
Sale	2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
20 Kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	60gg

*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



Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: a pera

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 43 %

Sostanza Secca: 57 %

Grasso sul secco: 44%

Caratteristiche organolettiche

E' un formaggio a pasta ben mantecata; con sfoglia più o meno marcata, con occhiatura assente; la pasta è di colore bianco tendente al paglierino; il gusto è piccante

Caratteristiche Microbiologiche

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