

Bufala

**CASTAGNA**

Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FB0005



LOMBARDIA

# Quadrello

Formaggio a crosta lavata, rugosa, di colore nocciola tendente al rosa; la pasta è morbida ed elastica con piccole occhiature di colore giallo paglierino. Profumato, di sapore dolce e aromatico.



## INGREDIENTI:

Latte di bufala intero pastorizzato, sale e caglio

**CROSTA NON EDIBILE:** crosta lavata, rugosa, di colore nocciola tendente al rosa

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

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** 0-6°C

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia NO OGM

Stagionatura: 30 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1719 KJ 7 416 Kcal
Grassi	38.75 g - di cui acidi grassi saturi: 22.8 g -
Carboidrati	0.15 g - di cui zuccheri: 0.15 g -
Proteine	16.60 g
Sale	1.87 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
2.5 Kg	2	6	6	485x260xh120	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*

FORMA: Rettangolare a facce piane

LUNGHEZZA: 20 cm

SCALZO: 6 cm

## *Caratteristiche Chimiche*

Umidità: 41.8 %

Grasso sul secco: 48.6%

Sostanza secca: 58.2%

## *Caratteristiche Microbiologiche*

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

## *Caratteristiche organolettiche*

Formaggio dalla pasta molle ed elastica con piccole occhiature, di colore paglierino chiaro; più morbida in prossimità della crosta. Il profumo marcato di latte, di sottobosco che talvolta tende al tartufo. Il sapore è dolce, leggermente acidulo, aromatico.