

Stagionati

CASTAGNA

Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FN5011



PIEMONTE

Sola

Formaggio della tradizione delle montagne cuneesi. Prodotto con latte vaccino lavorato a crudo, stagionato per 4 mesi. Di pasta grassa e occhiatura diffusa, in bocca è gustoso, aromatico e persistente.



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: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1592 KJ/ 384 Kcal

Grassi 32 g - di cui acidi grassi saturi: 23 g-

Carboidrati 0g - di cui zuccheri: 0 g -

Proteine 24 g

Sale 2.4 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: Quadrata a facce piane

DIMENSIONI: lato di 30-35 cm

SCALZO: convesso 8-10 cm

Caratteristiche Microbiologiche

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

Tecnologia di produzione

Formaggio prodotto artigianalmente a pasta morbida con latte intero vaccino crudo, caglio e sale. Presenta u nodo al centro della forma dovuto alla piegatura della tela (rizolo) che garantisce l'autenticità del prodotto.

Caratteristiche organolettiche

Formaggio di pasta grassa e occhiatura diffusa, in bocca è gustoso, aromatico e persistente.

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 40 %

Grasso sul secco: 45 - 50%

Sostanza secca: 60%

Aw: >0.92