

Mucca



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SM1023



Sottobosco

Questo formaggio prodotto con la stessa ricetta del Taleggio, viene fatto stagionare in cantina tradizionale per 30 gg. La crosta è liscia e lavata. La pasta è grassa ed elastica. Il gusto è sapido, intenso.



INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE

Stagionatura: 30 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1236 KJ/298 Kcal
Grassi	24.5 - di cui acidi grassi saturi: 15.8 g -
Carboidrati	0.4 g - di cui zuccheri: 0.4 g -
Proteine	19 g
Sale	2.1g

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
400 g	4	9	6	250X375XH110	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

Mucca

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: quadrata

LARGHEZZA: 9 cm

LUNGHEZZA: 9 cm

ALTEZZA: 4.5 cm

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 54%

Sostanza Secca: 46 %

Grasso sul secco: 48 %

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche organolettiche

Prodotto dalla tipica crosta rosea con leggere venature di microflora caratteristica, dall'occhiatura diffusa, dalla pasta cremosa, grassa ed elastica; dal gusto intenso e spiccato.

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