vache



CODE DE L'ARTICLE: SM1094





Bracino

Fromage de vache au lait cru. Le forma à parallélépipède le rende facilement portionnable et intéressant en cuisine. La pâte est douce, particulièrement adapte pour être pané or grillé



Lait de vache pasteurisé, crème de lait, sel, présure. Conservateur: sorbate de potassium E202

CROÛTE COMESTIBLE



Maturation: 60 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait (Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE: 0-6°C

ORIGINE DU LAIT: Italie SANS OGM

Energie	1561 KJ/367 kcal		
Graisses	30.5 g dont acides gras saturés 21.9 g		
Glucides	1.8 g dont sucres 0.59 g		
Protéines	23.8 g		
Sel	1.37 g		

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
2 Kg	2	Sur requête	Sur requête	//	60 jours
		-	•		

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB) Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com www.castagnasrl.com

Rév. 29 Mai 2019

vache



Spécifications techniques

Dimensions

Moule: parallélépipède

Dimensions: coté 25 x 10 cm

Hauteur: 8 - 10 cm





Caractéristiques

Fromage avec une croûte fine et compacte, de couleur jaune paille dans le produit frais qui devient plus consistant et de couleur jaune foncé en fonction de l'assaisonnement.

Le goût est délicat, parfumé, légèrement salé et non épicé; l'arôme est caractéristique et varie en fonction de l'assaisonnement. La consistance particulière de la croûte et la douceur de la pâte en font un fromage idéal pour les préparations grillées.

Caractéristiques chimiques :

Humidité: 36 %

Matière sèche: 64 %

Matières grasses / extrait sec : 45%

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)