

Bufflonne



CODE DE L'ARTICLE: FB0005



LOMBARDIA

# Quadrello

Fromage à croûte lavée ridée de couleur noisette tendant au rose ; la pâte est molle et élastique de couleur jaune paille avec des petites ouvertures. La saveur est aromatique.



## INGRÉDIENTS :

Lait de bufflonne entier pasteurisé, sel et présure

**CROÛT PAS COMESTIBLE :** croûte lavée, ridée, couleur noisette tendant au rose

**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**

Maturation : 30 jours

## VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie 1719 KJ/ 416 kcal

Graisses 38.75 g dont acides gras saturés 22.8 g

Glucides 0.15 g dont sucres 0.15 g

Protéines 16.6 g

Sel 1.87 g

## PALETTISATION\*

| POIDS  | UNITÉS PAR COLIS | CARTONS PAR COUCHE | N° COUCHES PAR PALETTE | TAILLE DU CARTON | TMC      |
|--------|------------------|--------------------|------------------------|------------------|----------|
| 2.2 kg | 6                | Sur demand         | Sur demand             | //               | 10 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

# Spécifications techniques



## Dimensions

Moule : rectangulaire à faces plates

Longueur : 20 cm

Hauteur : 6 cm

## Technologie de production

Fromage à pâte molle et élastique à petits trous, de couleur paille clair ; plus doux près de la croûte. Le fort parfum de lait, de sous-bois qui a parfois tendance à truffer. Le goût est doux, légèrement acide, aromatique.

## Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

## Caractéristiques chimiques :

Humidité : 41.8 %

Matière sèche : 58.2 %

Matières grasses / l'extrait sec : 48.6 %