CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna

CODE DE L' ARTICLE: FN5017

PIEMONTE

Testun ubriaco

Fromage produit avec lait de vache. Les formes destinées à la maturation dans les grignons de Dolcetto et Nebbiolo sont placées dans des petits fûts de chêne. Aux notes agréables des herbes et des fleurs caractéristiques de ce fromage s'ajoutent les notes aromatiques données par les marcs de raisins dans lequel sont placées les formes.

INGRÉDIENTS :

Lait de vache, présure, sel

CROÛTE PAS COMESTIBLE : croûte pas comestible traitée avec du vin rouge

MATIÈRE PREMIÈRE : lait de vache et parfois additionné de lait de brebis, affinée 4 mois en barriques de chêne.

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

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 4°C

ORIGINE DU LAIT : Italie SANS OGM

Maturation: 120 jours

VELEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1343 KJ/ 323 kcal
Graisses	22.7 g dont acides gras saturés 15.8 g
Glucides	1.1 g dont sucres 0 g
Protéines	28.3 g
Sel	1 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
6 kg	1	6	6	355X355XH120	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

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Spécifications techniques

Dimensions

Moule : cylindre à faces planes

Diamètre : 25-30 cm

Talon : convexe

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 35 %

Matière sèche : 65 %

Matières grasses /'extrait sec : 42 % minimum

Caractéristiques

Fromage à pâte compacte et savoureuse en bouche ; aux notes agréables des herbes et des fleurs caractéristiques de la pâte de ce fromage savoureux sont ajoutées les notes aromatiques cédées par le marc de raisin dans lequel est bercé.

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