

COD. ARTICOLO: FC3007



LOMBARDIA

# Fontal Stagionato

Tipico formaggio della Lombardia dalla pasta elastica e cremosa, si presta molto all'utilizzo in cucina. Dal sapore gustoso e caratteristico.



## INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE: trattato superficialmente con colorante annatto in soluzione E160b

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: UE NO OGM

Stagionatura: 60 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

<b>Energia</b>	1248 KJ/298 Kcal
<b>Grassi</b>	22.6 g - di cui acidi grassi saturi: 11 g -
<b>Carboidrati</b>	1.7 g - di cui zuccheri: 0 g -
<b>Proteine</b>	22 g
<b>Sale</b>	0.62 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
12 Kg	1	2	6	465x460xh115	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

# *Specifiche tecniche*



## *Dimensioni*

**FORMA:** cilindrica a facce piane

## *Caratteristiche Chimiche*

**Umidità:** 49%

**Grasso sul secco:** 49 %

**Sostanza secca:** 51%

**pH:** 5.8

## *Caratteristiche Microbiologiche*

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

## *Tecnologia di produzione*

Prodotto a coagulazione presamica, con latte pastorizzato, stagionato 60 gg su assicelle di legno poste all'interno di celle di stagionatura a temperatura controllata e umidità costanti.

## *Caratteristiche organolettiche*

Formaggio a pasta tenera, semi cotta, di colore bianco - paglierino e dal sapore delicato, burroso e caratteristico.