

BRACIERE



B
BRACIERE
Formaggio per piastra

Ingredienti: LATTE, caglio e sale
Prodotto e confezionato in film protettivo
da: Casera Monaci srl - Tel. 035 643020

Da vendere a peso anche previo frazionamento

Valori Nutrizionali	Per 100 g.
Energia	1757 kJ 420 kcal
Proteine	24,50 g
Carboidrati	0 g
Zuccheri	0 g
Grassi	34,20 g

Conservare in frigorifero da: +4°C a +8°C
Da consumarsi entro la data indicata sulla confezione

Casera
Monaci

*I formaggi
della tradizione
bergamasca!*



BRACIERE

SCHEDA TECNICA

TABELLA NUTRIZIONALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio vaccino
a latte crudo

DENOMINAZIONE DI VENDITA:

BRACIERE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

ENERGIA: 1571 kj - 375 kcal

GRASSI: 29,97 g

di cui saturi: 16,94 g

CARBOIDRATI: 0,65 g

di cui zuccheri: 0 g

PROTEINE: 26,56 g

SALE: 0,97 g

CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE: formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero, ideale per piastra.

INGREDIENTI: LATTE, caglio e sale.

ALLERGENI: LATTE vaccino.

ORIGINE DEL LATTE: Italia.

CARATTERISTICHE: pasta semicotta con leggera occhiatura sottile di color giallo paglierino morbida e compatta, crosta rugosa di colore giallo grigio.

TIPOLOGIE: gusto intenso e persistente adatto alla fusione.

STAGIONATURA circa 30-40 giorni.

FORMA: parallelepipedica con facce da 35x15 cm. con scalzo di 10-12 cm.

PESO MEDIO DELLA FORMA: da 6 kg. a 7 kg.

Uso: ideale per piastra con possibilità di affettatura o vendita a taglio.

DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio; non è esclusa alcuna categoria di consumatori.

SHelf LIFE: non preincartato: formaggio soggetto a stagionatura; preincartato: 60 gg.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: forma intera da +2°C a +8°C; forma porzionata da 0°C a +4°C.

**Casera
Monaci**

IT
03 1486
CE

CASERA MONACI S.r.l.
Via Clanezzo, 2/b - Almenno San Salvatore (BG)
tel. 035 643020 - fax 035 640692
info@caseramonaci.com - www.caseramonaci.it