

FORMAGELLA VALLE IMAGNA



Casera
Monaci



*7 formaggi
della tradizione
bergamasca!*

FORMAGELLA VALLE IMAGNA SCHEDA TECNICA

TABELLA NUTRIZIONALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio vaccino
a latte intero e pasta semicotta

DENOMINAZIONE DI VENDITA:

**FORMAGELLA
VALLE IMAGNA**

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.

INGREDIENTI: LATTE, caglio e sale.

ALLERGENI: LATTE vaccino.

ORIGINE DEL LATTE: Italia.

CARATTERISTICHE: pasta con leggera occhiatura sottile di colore bianco, morbida e compatta; crosta color giallo paglierino. Prodotta con latte locale che ne garantisce le elevate caratteristiche organolettiche del gusto, timbratura a fuoco.

TIPOLOGIE: sapore dolce e delicato, ma tipicamente caratteristico.

STAGIONATURA: 30/40 gg. media.

FORMA: cilindrica, diam. 16 cm, facce piane o quasi, scalzo dritto.

PESO MEDIO DELLA FORMA: circa 1,8 kg.

Uso: da taglio o da condimento.

DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio ed eventuale porzionatura. 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