

# QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P.



**Casera**  
**Monaci**



*I formaggi  
della tradizione  
bergamasca!*

## QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P.

### SCHEDA TECNICA

#### TABELLA NUTRIZIONALE

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:**  
Formaggio vaccino fresco

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:**  
**QUARTIROLO  
LOMBARDO D.O.P.**

#### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

**ENERGIA:** 1243 kj - 297 kcal

**GRASSI:** 24,5 g  
di cui saturi: 16 g

**CARBOIDRATI:** 0 g  
di cui zuccheri: 0 g

**PROTEINE:** 18,5 g

**SALE:** 1,5 g

#### CARATTERISTICHE

**DESCRIZIONE:** formaggio a pasta molle.

**INGREDIENTI:** LATTE, caglio e sale.

**ALLERGENI:** LATTE vaccino.

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia.

**CARATTERISTICHE:** pasta bianca unita e leggermente grumosa, eventualmente con piccoli distacchi che diventa più compatta, morbida e fusibile con il progredire della stagionatura. Colore che va da bianco a bianco paglierino che può divenire più intenso per il formaggio maturo. Crosta sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde-rossastra in quelli più maturi.

**TIPOLOGIE:** caratteristico, leggermente acidulo il fresco, più aromatico lo stagionato.

**STAGIONATURA:** inesistente per il prodotto venduto fresco; circa 30 giorni per lo stagionato.

**FORMA:** parallelepipedica quadrangolare, a facce piane con scalzo diritto, lunghezza lato 18/22, altezza scalzo 4/8 cm.

**PESO MEDIO DELLA FORMA:** da 1,5 a 3,5 kg.

**Uso:** da taglio o da condimento.

**DESTINAZIONE:** grossisti e dettaglianti.

**SHELF LIFE:** confezionato sottovuoto 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