

# BÉSSE DE LA CASERA



**C**asera  
**Monaci**

*7 formaggi della tradizione bergamasca!*



## BÉSSE DE LA CASERA

## SCHEDA TECNICA

### TABELLA NUTRIZIONALE

#### DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Ritagli di formaggio Branzi, ricavati dalle forme negli stampi.

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA:

**BÉSSE DE LA CASERA**

#### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

**ENERGIA:** 1613 kj - 389 kcal

**GRASSI:** 32 g

di cui saturi: 23 g

**CARBOIDRATI:** 0,5 g

di cui zuccheri: 0 g

**PROTEINE:** 23 g

**SALE:** 1,8 g

### CARATTERISTICHE

**DESCRIZIONE:** ritagli di formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino intero. Le forme ancora negli stampi, vengono rifilate lungo i bordi, ottenendo i ritagli chiamate **Bésse**, termine dialettale che indica vere e proprie bisce, ovvero strisce di formaggio.

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

**ALLERGENI:** LATTE.

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia.

**CARATTERISTICHE:** pasta compatta ricavata da formaggio appena prodotto, immersa in salamoia prima del confezionamento.

**TIPOLOGIE:** ritagli di formaggio freschissimi con gusto dolce, aromatico e con una nota sapida, dovuta alla salamoia utilizzata prima del confezionamento.

**FORMA:** ritagli a strisce della lunghezza variabile di circa 20 cm., confezionati in vaschette con atmosfera protettiva.

**PESO MEDIO DELLA FORMA:** da 400 gr. o 1000 gr.

**Uso:** ottime come accompagnamento per aperitivi, versatili ad ogni uso in cucina, specie con polenta, uova fritte e verdure.

**DESTINAZIONE:** dettaglio, bar e ristoranti. Non è esclusa alcuna categoria di consumatori.

**SHELF LIFE:** 30 gg. per il prodotto preincartato e confezionato in atmosfera protettiva.

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** 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