

# STRACCHINO NOSTRANO

A LATTE CRUDO DI RAZZA BRUNA ALPINA



**Casera**  
**Monaci**

*I formaggi della tradizione bergamasca!*



## **STRACCHINO NOSTRANO**

**A LATTE CRUDO DI RAZZA BRUNA ALPINA**

SCHEDA TECNICA

### **TABELLA NUTRIZIONALE**

#### **DENOMINAZIONE PRODOTTO:**

Formaggio vaccino  
a latte crudo e pasta molle.

#### **DENOMINAZIONE DI VENDITA:**

**STRACCHINO NOSTRANO  
A LATTE CRUDO  
DI RAZZA BRUNA ALPINA**

#### **VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g**

**ENERGIA:** 1269 kj - 303 kcal

**ACIDI GRASSI:** 24 g

di cui saturi: 13 g

**CARBOIDRATI:** 1,2 g

di cui zuccheri: 1 g

**PROTEINE:** 21 g

**SALE:** 1,2 g

### **CARATTERISTICHE**

**DESCRIZIONE:** formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino crudo intero, proveniente da stalle selezionate che allevano esclusivamente capi di bestiame di razza Bruna Alpina.

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

**ALLERGENI:** LATTE.

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia, da nostra raccolta diretta.

**CARATTERISTICHE:** pasta morbida con presenza di leggerissima occhiatura, color paglierino tendente al dorato con l'invecchiamento. Crosta rugosa, forma quadrata tipica dello stracchino.

**STAGIONATURA:** formaggio fresco, vendibile dopo 5 gg. dalla produzione.

**FORMA:** quadrata con lati di 10 cm. e scalzo dritto di 5 cm. circa.

**PESO MEDIO DELLA FORMA:** da 1,60 a 2 kg.

**DESTINAZIONE:** commercianti, dettaglio ed eventualmente porzionatura. Non è esclusa alcuna categoria di consumatori.

**SHELF LIFE:** formaggio non preincartato soggetto a stagionatura; formaggio preincartato 60 gg dal confezionamento.

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

**Caseramonaci**

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