

STRACHINÉL DE CLANÈSS



**Casera
Monaci**



*I formaggi
della tradizione
bergamasca!*

STRACHINÉL DE CLANÈSS

SCHEDA TECNICA

TABELLA NUTRIZIONALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio vaccino
a latte pastorizzato

DENOMINAZIONE DI VENDITA:

STRACHINÉL DE CLANÈSS

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

ENERGIA: 1571 kj - 375 kcal

GRASSI: 30 g

di cui saturi: 17 g

CARBOIDRATI: 0,7 g

di cui zuccheri: 0 g

PROTEINE: 27 g

SALE: 0,97 g

CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE: formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino pastorizzato.

INGREDIENTI: LATTE, caglio e sale.

ALLERGENI: LATTE vaccino.

ORIGINE DEL LATTE: Italia.

CARATTERISTICHE: pasta di color paglierino, diventa dorata, morbida e compatta con l'invecchiamento; crosta color bianco che diventa giallastra con la stagionatura, sottile e rigata prodotta con latte termizzato che ne garantisce la salubrità e mantiene elevate le caratteristiche organolettiche del gusto.

TIPOLOGIE: - giovane - tipicamente aromatico.

STAGIONATURA: 30 giorni circa.

FORMA: quadrata 8 cm. facce piane, leggermente rugosa; scalzo dritto di 4-5 cm.

PESO MEDIO DELLA FORMA: da 0,40 a 0,50 kg.

Uso: da taglio o confezionamento.

DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio; la forma si vende intera; 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.

**Casera
Monaci**

IT
03 1486
CE

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