

*7 formaggi
della tradizione
bergamasca!*



TORTA DEL RESEGONE

SCHEDA TECNICA

TABELLA NUTRIZIONALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:
Formaggio misto a
latte vaccino e latte caprino

DENOMINAZIONE DI VENDITA:
TORTA DEL RESEGONE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

ENERGIA: 1672 kj - 398 kcal

GRASSI: 34 g

di cui saturi: 19 g

CARBOIDRATI: 1,1 g

di cui zuccheri: 0 g

PROTEINE: 24 g

SALE: 1,3 g

CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE: formaggio a pasta morbida.

INGREDIENTI: LATTE al 50% vaccino e 50% caprino, caglio e sale.

ALLERGENI: LATTE vaccino e caprino.

ORIGINE DEL LATTE: Paesi Membri UE.

PAESE DI TRASFORMAZIONE: Italia.

CARATTERISTICHE: pasta uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma; il colore della pasta varia da bianco a paglierino.

La crosta è sottile, morbida e di colore bianco naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio.

TIPOLOGIE: il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico; l'odore è caratteristico.

STAGIONATURA: 30 giorni circa.

FORMA: cilindrica, diametro 25/27 cm., scalzo dritto alto 5/7 cm.

PESO MEDIO DELLA FORMA: da 3,5 a 4,0 kg.

Uso: formaggio caratteristico da tavola.

DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio ed eventuale porzionatura.

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 +4°C a +8°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