BRANZI

Casera Monaci

BRANZI

SCHEDA TECNICA

TABELLA NUTRIZIONALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:
Formaggio vaccino
a latte crudo

DENOMINAZIONE DI VENDITA:
BRANZI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G
ENERGIA: 1613 kj - 389 kcal
GRASSI: 32,40 g
di cui saturi: 22,90 g
CARBOIDRATI: 0,50 g
di cui zuccheri: 0,50 g
PROTEINE: 23,00 g
SALE: 1,80 g

CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE: formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero soggetto a disciplinare del marchio ***"bergamo… città dei mille sapori".***
INGREDIENTI: LATTE, caglio e sale.
ALLERGENE: LATTE vaccino.
ORIGINE DEL LATTE: Valle Brembana, Valle Imagna, Selvino e Oneta (provincia di Bergamo).
CARATTERISTICHE: pasta con occhiature a "occhio di pernice" e color paglierino, diventa dorata, morbida e compatta con l'invecchiamento; crosta color giallastro, sottile e liscia.
TIPOLOGIE: - giovane - dal gusto tipicamente aromatico;
- stagionato - ha un gusto asciutto e piccante;
- stravecchio - dal gusto tipicamente piccante.
STAGIONATURA giovane: 45 giorni; - **stagionato** - oltre 90 giorni.
FORMA: cilindrica, diametro 40 cm., facce piane o quasi, scalzo 12 cm. leggermente concavo, eventuale trattatamento in superficie con parafluid presenza di conservanti: E202 – E235, coloranti: E150d – E160b.
PESO MEDIO DELLA FORMA: da 9 kg. a 12 kg.
USO: da taglio o da condimento.
DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio ed eventuale porzionatura. 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; forma porzionata: da 0°C a +4°C.

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