



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 - 01/09/2022

Prodotto **BRANZI**
(cod. 12)
Tipo Formaggio a pasta semicotta
Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale - Caglio

ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Cilindrica, diametro 40 cm - altezza 10/12 cm
Peso Kg. 10 circa
Pasta Paglierina con presenza di occhiatura sottile
Crosta Liscia con colorazione giallo ocra
Consistenza pasta Elastica
Sapore Caratteristico con retrogusto di stallatico
Stagionatura giorni 150 minimo
Shelf Life gg. 90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10.000 ufc/g.
E. Coli < 100 ufc/g.
Stafilococcus coag. + < 100 ufc/g.
Salmonella assente in 25 g.
Listeria M. assente in 25 g.
Conservazione Temp. da 0°C / +7°C U.R. 85 – 90 %
Trasporto Automezzi refrigerati
Confezione Pezzo singolo
Allergeni: **LATTE**

Tabella Nutrizionale	energia	340 kcal / 1418 kJ		
valori medi riferiti	grassi	g	26,0 di cui grassi saturi	g 17,0
a 100 g di prodotto	carboidrati	g	< 1 di cui zuccheri	g < 1
	proteine		g	24,0
	sale		g	1,5