



sapori della tradizione bergamasca

## Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/06/2023

Prodotto **FORGIO'**  
(cod. 38)

Tipo Formaggio molle a pasta cruda

Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale – Caglio

**ORIGINE LATTE: ITALIA**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Cubica

Peso Kg. 1,8 circa

Pasta Bianco paglierino

Crosta Rugosa e consistente

Consistenza pasta Compatta con sottocrosta più cremoso

Sapore Burroso con retrogusto di sottobosco

Stagionatura oltre 60 gg

Shelf Life gg. 65

### 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. a +1°C /+ 6°C U.R. 85 – 90 %

Trasporto Automezzi refrigerati

Imballaggio Scatola 4 pezzi

Allergeni: **LATTE**

Tabella Nutrizionale valori medi riferiti a 100 g di prodotto	energia	363 kcal / 1519 kj	
	grassi	g 30,0 di cui grassi saturi	g 23,0
	carboidrati	g 0,9 di cui zuccheri	g 0,9
	proteine		g 24,0
	sale		g 2,0