



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **FORMAGGELLA BERGAMASCA**
(cod. 28)

Tipo Formaggio a pasta semicotta

Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale - Caglio

ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Cilindrica, diametro 20 cm/ altezza 4/6 cm
Peso Kg. 1,8 circa
Pasta Paglierina con presenza di occhiatura
Crosta Liscia
Consistenza pasta Elastica
Sapore Caratteristico con retrogusto di fieno
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. da 0°C / +7°C U.R. 85 – 90 %
Trasporto Automezzi refrigerati
Confezione scatola da 2 pezzi
Allergeni: **LATTE**

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