



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **FORMAGGELLA BERGAMINA**
(cod. 27)

Tipo Formaggio a pasta semicotta

Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale - Caglio

ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Cilindrica, diametro 10 cm - altezza 4/5 cm

Peso Kg. 0,6 circa

Pasta Paglierina con presenza di rare occhiature

Crosta Liscia con tonalità grigio-marrone

Consistenza pasta Elastica

Sapore Caratteristico con retrogusto butirrico

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 Scatola da 6 pezzi

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