



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **LA BIGIA**
(cod. 26)

Tipo Formaggio a pasta cruda

Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale – Caglio

ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Rotonda, diametro cm. 16 scalzo cm. 5/6

Peso Kg. da 1,0 circa

Pasta bianca

Consistenza pasta morbida, cremificata ma compatta nel sotto-crosta e strutturata all'interno

Crosta rugosa, con presenza di muffe naturali di colore grigio

Sapore Caratteristico, saporito con retrogusto di panna

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 pezzo singolo

Allergeni: **LATTE**

Tabella Nutrizionale valori medi riferiti a 100 g di prodotto	energia	315 kcal / 1319 kj	
	grassi	g	26,1 di cui grassi saturi g 16,8
	carboidrati	g	0,9 di cui zuccheri g 0,9
	proteine	g	19,0
	sale	g	1,9