



sapori della tradizione bergamasca

## Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **QUARTINO DEL CASARO**  
Tipo Formaggio a pasta cruda  
Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale – Caglio

**ORIGINE LATTE: ITALIA**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Quadrata, lato cm. 09/10 scalzo cm. 4/5  
Peso Kg. 0,5 circa  
Pasta bianco paglierino  
Consistenza pasta compatta più morbida nel sottocrosta  
Crosta sottile, morbida, rosata naturale  
Sapore Caratteristico, butirrico con leggero retrogusto tartufato  
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 4 pezzi  
Allergeni: **LATTE**

Tabella Nutrizionale	energia	311,6 kcal / 1291,8 kJ	
valori medi riferiti	grassi	g 26,0 di cui grassi saturi	g 18,0
a 100 g di prodotto	carboidrati	g 0,4 di cui zuccheri	g 0,4
	proteine		g 19,0
	sale		g 2,1

CASEIFICIO TADDEI SRL  
Via San Vitale, s.n. – 24040Fornovo San Giovanni BG  
[www.caseificiotaddei.it](http://www.caseificiotaddei.it) [info@caseificiotaddei.it](mailto:info@caseificiotaddei.it)

