



sapori della tradizione bergamasca

## Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **qubi18 (Quartino del Birraio)**  
(cod. 36)

Tipo Formaggio a pasta cruda affinato con birra rossa

Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale – Caglio trattato in crosta con birra rossa

**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 morbida tendente al cremoso  
Crosta sottile, morbida, rosata con sentori di caramello  
Sapore Dolce con spiccato sentore di caramello e un leggero retrogusto di luppolo  
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 8 pezzi

Allergeni: **LATTE**  
**Possibili tracce di glutine**

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