



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto

SALVA CREMASCO DOP

(cod. 30)



Tipo

Formaggio molle a pasta cruda

Ingredienti

Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale – Caglio

ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma	Cubica
Peso	Kg. 4,0 circa
Pasta	Bianco paglierino
Crosta	Rugosa e consistente
Consistenza pasta	Compatta con sottocrosta più cremoso
Sapore	Burroso con retrogusto di sottobosco
Stagionatura	oltre 75 giorni come da disciplinare
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. a +1°C /+ 6°C U.R. 85 – 90 %
Trasporto	Automezzi refrigerati
Imballaggio	Scatola pezzo singolo
Allergeni:	LATTE

Tabella Nutrizionale valori medi riferiti a 100 g di prodotto	energia	363 kcal / 1519 kj		
	grassi	g	30,0 di cui grassi saturi	g 23,0
	carboidrati	g	0,9 di cui zuccheri	g 0,9
	proteine		g	24,0
	sale		g	2,0