

LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

FRAZ. VILMAGGIORE VILMINORE DI SCALVE (BG)

IT
03/304
CEE

SCHEDE TECNICA PRODOTTO

DEFINIZIONE:

NOME: formaggio Nero di Nona 1753

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE:

TIPO: formaggio grasso a pasta cotta .

FORMA: cilindrica con facce piane e scalzo leggermente convesso.

DIMENSIONI: diametro delle facce cm. 210 circa con altezza dello scalzo di cm. 8 circa.

PESO: Kg. 2,8-3 circa.

CROSTA: non edibile, di colore nero.

INGREDIENTI:

latte vaccino crudo (prodotto esclusivamente in Valle di Scalve), caglio, pepe in grani, olio extravergine di oliva, nero di seppia, sale.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Le caratteristiche sensoriali come odore, sapore, colore della pasta del formaggio risultano variabili in funzione della lunghezza di stagionatura e del periodo di produzione (estivo od invernale).

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr.

ENERGIA: KiloCal 504; KJ 2089

GRASSI: 29 gr. di cui acidi grassi saturi 19 gr. (*)

PROTEINE: 27 gr.

CARBOIDRATI: 0 gr. di cui zuccheri 0 gr.

SALE: 1,5 gr.

(*) nelle produzioni estive con alimentazione verde (pascolo, alpeggio) si riscontra una diminuzione degli acidi grassi saturi ed un contemporaneo aumento degli acidi grassi insaturi

CARATTERISTICHE LOGISTICHE:

CONFEZIONE: nessuna.

SHELF LIFE:

TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE
da consumarsi preferibilmente entro:

- formaggio porzionato e confezionato, 60gg circa in condizioni ottimali di conservazione;
- formaggio intero un anno in condizioni ottimali di conservazione.

ORIGINE del LATTE: ITALIA

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: da conservarsi in ambiente fresco ($T^{\circ} < 8^{\circ}C$).

IL PRODOTTO E' CONFORME ai REGOLAMENTI CE 852, 853, 854/2004 e seguenti (PACCHETTO IGIENE).