

# LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

FRAZ. VILMAGGIORE VILMINORE DI SCALVE (BG)

IT  
03/304  
CEE

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### **DEFINIZIONE:**

NOME: scalvitufu

### **DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE:**

TIPO: formaggio grasso a pasta semicotta .

FORMA: cilindrica con facce piane e scalzo leggermente convesso.

DIMENSIONI: diametro delle facce cm. 21 circa con altezza dello scalzo di cm. 11 circa.

PESO: Kg. 4 circa.

### **INGREDIENTI:**

latte vaccino crudo (prodotto esclusivamente in Valle di Scalve), caglio, sale, carpaccio di tartufo nero estivo.

### **CARATTERISTICHE SENSORIALI:**

all'aroma di tartufo con caratteristiche sensoriali come odore, sapore, colore della pasta influenzati dalla lunghezza di stagionatura e del periodo di produzione (estivo od invernale).

### **VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr. di prodotto)**

ENERGIA: KiloCal 456; KJ 1890

GRASSI: 38 gr. di cui acidi grassi saturi 16,5 gr.

PROTEINE: 28 gr.

CARBOIDRATI: 0 gr. di cui zuccheri 0 gr.

SALE: 1,5 gr.

**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 ALLE DIRETTIVE C.E.E. n° 46 / 92 e 47 / 92 e successive integrazioni.**

