

# LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

FRAZ. VILMAGGIORE VILMINORE DI SCALVE (BG)

IT  
03/304  
CEE

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### **DEFINIZIONE:**

NOME: Gleno

### **DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE:**

TIPO: formaggio magro a pasta cruda.

FORMA: a triangolo isoscele con facce piane e scalzo dritto.

DIMENSIONI: base 23 cm. circa con lati di 16 cm. circa ed altezza dello scalzo di cm. 3 circa.

PESO: Kg. 0,7 circa.

### **INGREDIENTI:**

latte vaccino crudo parzialmente scremato (prodotto esclusivamente in Valle di Scalve), caglio, 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. di prodotto)**

ENERGIA: KiloCal 475; KJ 2000

GRASSI: 16 gr. di cui acidi grassi saturi 11 gr.

PROTEINE: 30 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)

-formaggella fresca porzionata e confezionata, 20gg circa in condizioni ottimali di conservazione;

-formaggella fresca intera, 90gg. circa in condizioni ottimali di conservazione;

-formaggella stagionata (almeno 60gg.), un anno in condizioni ottimali di conservazione.

**ORIGINE del LATTE:** ITALIA

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:** da conservarsi in frigorifero ( $T^{\circ} < 5^{\circ}C$ ).

**IL PRODOTTO E' CONFORME ALLE DIRETTIVE C.E.E. n° 46 / 92 e 47 / 92 e successive integrazioni.**