BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

BOLLO IT G1D9Q CE

BOLLO CE: 01/769

SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO NOSTRANO CISTELLINO DI CRODO COD. 080/17



INGREDIENTI: LATTE, SALE E CAGLIO, "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA".

LAVORAZIONE: ARTIGIANALE

TIPO DELLA PASTA: DI COLORE NATURALE, LEGGERMENTE PAGLIERINO, PRESENTA

UNA LEGGERISSIMA E DIFFUSA PICCOLA OCCHIATURA.

CROSTA: NON LAVATA, CON LEGGERA MUFFA GRIGIA, LEGGERI RILIEVI,

ELASTICA.

SALATURA: IN SALAMOIA

STAGIONATURA: MINIMO 30/45 GIORNI

PRODUZIONE: ANNUALE

DIMENSIONE: DIAMETRO 18 CM, H. 4/5 CM.

PESO: 1,8 KG A FORMA CIRCA

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298
C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036
BOLLO IT G1D9Q CE

VALORI MEDI: UMIDITA': 38-40%

R.S.M.: 28-30% MG tq.: 29-31% Kcal/100 gr.: 394

CONSERVAZIONE: DOPO IL PRIMO TAGLIO IN FRIGORIFERO DA 0°C A +4°C

T.M.C.: 60 GIORNI

ALLERGENI: CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)

CROSTA NON EDIBILE

PRODOTTO DA VENDERSI A PESO

VALORI NUTRIZIONALI



ULTIMA REVISIONE: FEBBRAIO 2025