

BERTOLINO S.N.C.

di Alessandro, Stefano e Bertolino

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

e-mail: info@bertolinosnc.it

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

SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO DA TAVOLA ALECCIO COD. 030/6

INGREDIENTI:	LATTE VACCINO, INTERO, PASTORIZZATO, SALE E CAGLIO
LATTE:	VACCINO, INTERO, PASTORIZZATO
FORMA:	QUADRATA, SCALZO DIRITTO
PESO:	2 KG. CIRCA
DIMENSIONI:	ALTEZZA DA CM.4,5 A CM.5,5, LATI 18X18CM CON VARIAZIONI IN PIU' O IN MENO PER ENTRAMBE LE CARATTERISTICHE A SECONDA DELLE CONDIZIONI TECNICHE DI LAVORAZIONE
CROSTA:	NON LAVATA, CON LEGGERA MUFFA GRIGIA, LISCIA REGOLARE.
TIPO DELLA PASTA:	CHIUSA O CON LEGGERE FESSURAZIONI
SAPORE:	SAPORITO, CON RETROGUSTO PERSISTENTE.
STAGIONATURA:	MINIMO 40 GG.

BERTOLINO S.N.C.

di Alessandro, Stefano e Bertolino

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

e-mail: info@bertolinosnc.it

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

CONSERVAZIONE: IN FRIGORIFERO, TEMPERATURA DA 0 A +4 GRADI, SU TAGLIERE DI LEGNO, CON COPERCHIO PER NON ASSORBIRE ODORI INDESIDERATI.
NEI FRIGOR VENTILATI, SE NECESSARIO, PRESENZA DI STRACCIO INUMIDITO, PICCOLA SPUGNA O BICCHIERE D'ACQUA, PER IL CONTROLLO DELL'UMIDITA'.
QUESTO FORMAGGIO E' UN PRODOTTO VIVO E LA MIGLIOR CONSERVAZIONE E' L'ACQUISTO DI QUANTITA' PRONTAMENTE CONSUMABILI (3/4GG)

TMC (SHELF LIFE): 60 GG.

CROSTA NON EDIBILE

ALLERGENI: CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1498 kJ / 361 kcal
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	25 g
Sale	2,2 g

DATA ULTIMA REVISIONE: NOVEMBRE 2016