

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

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 NOSTRANO MOTTARONE COD. 080/6

INGREDIENTI:	LATTE CRUDO, SALE, CAGLIO, “ORIGINE DEL LATTE: ITALIA”
MATERIA PRIMA:	LATTE VACCINO CRUDO CONFORME AL REG. CE 853/2004
STAGIONATURA:	MINIMO 60 GG MAX AD OLTRANZA.
FORMA:	CILINDRICA A FACCE PIANE CON SCALZO CONVESSO.
DIAMETRO:	30 CM.
PESO:	4/5 KG.
TECNOLOGIE DI PRODUZIONE:	PRODOTTO OTTENUTO DA LATTE BOVINO INTERO LAVORATO CRUDO, A COAGULAZIONE PRESAMICA, LA SALATURA AVVIENE IN SALAMOIA PER UN TEMPO VARIABILE DA 18 A 24 ORE AL TERMINE DI TALE FASE PASSA ALLA STAGIONATURA DEL PRODOTTO IN CELLE AD UMIDITA' E TEMPERATURA CONTROLLATA PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 60 GIORNI
CARAT. ORGANOLETTICHE:	LA PASTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON OCCHIATURA FINE E DIFFUSA, È MORBIDA AL PALATO E DAL SAPORE DELICATO E DOLCE CHE TENDE A STRUTTURARSI MAGGIORMENTE CON L'AVANZARE DELLA STAGIONATURA.

IL CONSUMO DI QUESTO PRODOTTO NON È CONSIGLIATO PER CATEGORIE FRAGILI (BAMBINI, ANZIANI, DONNE IN GRAVIDANZA, PERSONE IMMUNODEPRESSE).

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

e-mail: info@bertolinosnc.it

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

ALLERGENI: CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)

CROSTA NON EDIBILE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: IN FRIGORIFERO DA 0 A +6°C

VALORI MEDI per 100 g.		
VALORE ENERGETICO	kJ	1448
	kcal	335
Grassi	g	31,0
di cui		
- acidi grassi saturi	g	20,8
Carboidrati	g	0,5
di cui		
- zuccheri	g	0,5
Proteine	g	25,0
Sale	g	1,8

ULTIMA REVISIONE: AGOSTO 2025