

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

BOLLO CE: IT E918B



SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO NOSTRANO DEL PASTORE COD. 080/3

INGREDIENTI:	LATTE VACCINO CRUDO, SALE, CAGLIO
LATTE:	PER LA PRODUZIONE SI UTILIZZA IL LATTE DI VACCA. “ORIGINE DEL LATTE: ITALIA”.
FORMA:	CILINDRICA CON FACCE PIANE
PESO:	7,5 KG CIRCA
DIMENSIONI:	ALTEZZA DELLO SCALZO CM.10, DIAMETRO 32 CM.
CROSTA:	DI COLORE BRUNO
TIPO DELLA PASTA:	CON LEGGERA UNGHIATURA INTERNA, COLORE DA CREMA A VANIGLIA, OCCHIATURA BEN VISIBILE E BEN DISTRIBUITA, CON DIMENSIONI DA CHICCO DI RISO A GRANO DI MAIS. LA CONSISTENZA DELLA PASTA MEDIA, NON CEDEVOLA, VARIA DA SODA A SEMIDURA IN FUNZIONE DELLA STAGIONATURA.
SAPORE:	SAPIDO E ROTONDO
STAGIONATURA:	MINIMO 60 GIORNI
VENDIBILE:	DOPO MINIMO 45 GG DALLA DATA DI PRODUZIONE
CONSERVAZIONE:	DA 4° C A 10°C +/- 2°
ALLERGENI:	CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)
CROSTA NON EDIBILE	

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

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

VALORI NUTRIZIONALI:

VALORI MEDI per 100 g.		
ENERGIA	kJ	1696
	kcal	409
Grassi	g	32,14
di cui		
- acidi grassi saturi	g	22,8
Carboidrati	g	0,76
di cui		
- zuccheri	g	0,76
Proteine	g	29,07
Sale	g	3,29

ULTIMA REVISIONE: AGOSTO 2025