

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

BOLLO CE: IT G1D9Q CE



SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO NOSTRANO VALSESIA PIODE COD. 080/8

INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO, “ORIGINE DEL LATTE: ITALIA”

FORMA: FORME CILINDRICHE.

DIMENSIONI: DIAMETRO DAI 20/22 CM.

PESO: KG.2,8 CIRCA.

PASTA: VARIA DAL COLORE AVORIO AL GIALLO PAGLIERINO;
LA CONSISTENZA È ELASTICA E BURROSA, L’OCCHIATURA È PICCOLA SOTTILE E DIFFUSA;
IL SAPORE E’ DOLCE E AROMATICO, CON SENTORI DI ERBE ALPINE; TENDE AD ESSERE PIU’ GUSTOSO E SAPIDO CON IL PROSEGUIRE DELLA STAGIONATURA.

CARATT. MICROBIOLOGICHE: SECONDO LIMITE DI LEGGE REG CE 2073/2005

CARATT. CHIMICHE: Umidità: 47,2%
Sostanza secca: 52,8%
Grasso sul secco: 43,8%

PERIODO STAG.: 60 GG. CIRCA.

TMC (SHELF LIFE): 60 GG DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO
55 GG GARANTITI ALLA CONSEGNA

CONSERVAZIONE: CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0°C E 4°C

CROSTA NON EDIBILE.

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)

VALORI NUTRIZIONALI:

VALORI MEDI per 100 g.		
ENERGIA	kJ	1314
	kcal	314
Grassi	g	24
di cui		
- acidi grassi saturi	g	13
Carboidrati	g	1,0
di cui		
- zuccheri	g	0,80
Proteine	g	18
Sale	g	1

DATA ULTIMA REVISIONE: LUGLIO 2025