



SCHEMA TECNICA PRODOTTO QUARTIROLO DOP

Referenza	Quartirolo Lombardo D.O.P
Codice articolo	QRTOO001
Ingredienti:	Latte, sale, caglio.
Origine del latte:	Italia
Paese di trasformazione:	Italia
Descrizione:	Formaggio molle prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato.
Peso nominale:	1,8 kg c.a.
Dimensioni (cm):	19x19x6h
Codice EAN:	/
Confezionamento:	/
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra 1°C e 6°C
Shelf life:	35 gg dalla consegna
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	Contiene latte
OGM	OGM Free

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	Sottile e morbida
Pasta:	Compatta e friabile
Sapore:	Leggermente acidulo
Stagionatura:	Minimo 2 giorni

PACKAGING

Imballo primario	carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1381 kJ / 333 kcal
Grassi	28,1 g di cui acidi grassi saturi 22 g
Carboidrati	0,2 g di cui zuccheri 0,1 g
Proteine	19,9 g
Sale:	1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella Spp:	Assente in 25 g