



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO NOSTRANO SAPORITO
REFERENZA	Formaggio Nostrano saporito
CODICE PRODOTTO	NOSSP001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio tipico della Franciacorta a pasta dura da taglio, ottenuto con latte di vacca crudo parzialmente scremato prodotto nella zona. Presenta crosta consistente e solcata, pasta con occhiatura medio grande e diffusa di colore paglierino marcato, sapida e fragrante, con una sensibile nota piccante. Formaggio fiorito (crosta non edibile)
FORMA E DIMENSIONI	Forma rotonda: diametro Ø 25 cm, scalzo 10 cm. Peso netto variabile 5-6 kg.
INGREDIENTI	LATTE vaccino crudo , fermenti lattici vivi, caglio, sale
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C/+12°C
SHELF LIFE	120 gg - non deperibile
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera
PROFILO ORGANOLETTRICO	
Struttura interna	Formaggio a pasta dura con occhiatura con occhiatura medio grande e diffusa. Di forma cilindrica
Colore	Giallo paglierino marcato
Gusto e Profumo	Sapida e fragrante, con una sensibile nota piccante
Consistenza	Pasta dura da taglio
Crosta	Consistente e solcata – CROSTA NON EDIBILE
Stagionatura	Non inferiore a 180 gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1503 kJ / 359 kcal
Grassi (g)	28.20
di cui acidi grassi saturi (g)	13.80
Carboidrati (g)	0.72
di cui zuccheri (g)	0.5
Proteine (g)	27.70
Sale (g)	3.05
PACKAGING	
Confezione - imballaggio	Forma nuda – foglio di larice bianco
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso netto variabile 5-6 kg.
Modalità di distribuzione/conservazione	+2°C/+12°C in frigo
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024