



SCHEMA TECNICA

LE BÉSE DE BRANS

Rev.

15-12-2017

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Listarelle di formaggio da latte bovino crudo, a pasta semicotta, privo di stagionatura.

Le Bése de Brans, prodotto tipico dell'alta Valle Brembana, sono le rifilature della cagliata che fuoriesce dalla forme di Branzi, le "fasére", in cui il casaro la depone e pressa appena tolta dalla caldaia.

INGREDIENTI:	LATTE, sale, caglio bovino.
ALLERGENI:	LATTE
ORIGINE DEL LATTE:	Italia
SHELF LIFE:	30 gg dal confezionamento.
INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE:	Conservare da 0 a 4°C.
INDICAZIONI DI UTILIZZO	Prodotto da consumarsi previa cottura, saltare il prodotto in padella fino a quando avrà assunto una consistenza filante, croccante in superficie, con una colorazione leggermente bruna.

SHELF LIFE DALL'APERTURA DELLA CONFEZIONE o TAGLIO DELLA FORMA	Una volta aperto, conservare in frigorifero per un massimo di 3giorni.
---	--

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia: (kj) 1575	Energia: (kcal) 380
Grassi (g)	31
di cui acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	0,9
di cui zuccheri (g)	0,9
Proteine (g)	24
Sale (g)	1,8

ANALISI IN AUTOCONTROLLO

- *Salmonella spp* e *Listeria monocytogenes* (assenti in 25 g)
- *Escherichia coli* (< 10.000 ufc/g)
- Stafilococchi coag. pos. (< 10.000 ufc/g)

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il prodotto acquisisce in cottura una consistenza filante ed un sapore intenso, sapido, che aumenta col protrarsi della cottura, ricorda il formaggio Branzi molto fresco, dalle cui cagliate il prodotto è ricavato.

LOGISTICA

PEZZATURA/FORMA:	400 g oppure "a peso"
IMB. PRIMARIO	Sacchetto in materiale plastico alimentare (PE).
IMB. SECONDARIO:	Se presente, scatola di cartone.
FORNIT. MINIMA:	/
COD. EAN 13	/
CODICE INTERNO:	132 (400g) - 134 (a peso)

IMMAGINE DEL PRODOTTO



Latteria Sociale di Branzi Casearia Soc. Agr. Coop.

Via San Rocco, 41/B
24010 BRANZI (Bergamo)

Tel.0345.71074 - Fax 0345.70039

www.formaggiobranzi.com

info@formaggiobranzi.com