

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



## ALECCIO BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio stagionato 45 giorni, da latte intero vaccino pastorizzato, crosta lavata non edibile. La crosta è fine, cedevole, debolmente umida, con una gradevole colorazione ocra tendente all'aranciato. La pasta è morbida, burrosa, rilucente al taglio, il colore tende da crema ad avorio in relazione alla stagionatura, il profumo è delicato, con decisi sentori erbacei ed agrumati, per chiudere con note di lieviti nobili. Al palato è ben cedevole, burroso, non astringente. Il sapore dolce e non stucchevole si prolunga in bocca, facendo ricordare le precedenti sensazioni olfattive percepite. Completa la stagionatura su assi di abete rosso invecchiate per più di 40 anni. Proposto nella pezzatura di 2 kg.



Corso Bruno Buozzi, 18/C | Fraz. Bornate | 13037 Serravalle Sesia (VC) | Tel. +39 0163 458312 | Fax +39 0163 450055

[www.borgoformaggi.it](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



## ALECCIO BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



#### INGREDIENTI

- Latte vaccino intero italiano
- Fermenti lattici
- Caglio di origine animale
- Sale

#### ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1498 - 361 (kJ/Kcal)
Grassi	29,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	20,0 (g)
Carboidrati	0,0 (g)
Di cui: zuccheri	0,0 (g)
Proteine	25,0 (g)
Sale	2,2 (g)

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	60 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	20 x 20 x 5 cm +/- 3%
Crosta	Non edibile
Etichetta ed Imballaggio Primario	Etichetta
Imballaggio Secondario	Confezionato in traforato per farlo respirare

#### MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +2°C +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 2 +/- 3%
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2771210
Marchio	Borgo Formaggi

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterobatteriacee	ufc/g <10
E. Coli	ufc/g <10
Salmonella spp	Assenti in 25g
Listeria Monocytogenes	Assenti in 25g
Stafilococco Coagulasi positivo	ufc/g <10

La certificazione BRC è relativa al confezionamento del burro e alla stagionatura della toma



Corso Bruno Buozzi, 18/C | Fraz. Bornate | 13037 Serravalle Sesia (VC) | Tel. +39 0163 458312 | Fax +39 0163 450055

[www.borgoformaggi.it](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)