

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



BAJTA BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio stagionato minimo 60 giorni, da latte intero vaccino pastorizzato, crosta lavata non edibile. Tradizionale formaggio dell'arco alpino, a forma cilindrica regolare, con crosta ben pulita e netta, marchiato a fuoco su una faccia. La pasta di colore da crema a vaniglia, occhiatura ben visibile e ben distribuita, con interno degli occhi rilucente. La maturazione del formaggio ricorda da subito l'erbaceo dei pascoli alpini per poi evolvere verso profili che rammentano il lievito e le spezie. I profili gustativi di eccellenza si rilevano maggiormente nei formaggi prodotti con latte estivo prodotto da pascolo. Completa la stagionatura su assi di abete rosso invecchiate per più di 40 anni. È proposto in pezzatura da 4 kg. o porzionato in 300gr.



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

www.borgoformaggi.it | info@borgoformaggi.it

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



BAJTA 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	1424 - 343 (kJ/Kcal)
Grassi	27,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	19,0 (g)
Carboidrati	0,0 (g)
Di cui: zuccheri	0,0 (g)
Proteine	25,0 (g)
Sale	1,7 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	60 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 32 cm - 5 cm scalzo +/- 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 4 +/- 3% - gr 300
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2846340
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 | info@borgoformaggi.it