

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



BRÜSEE DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio bergamasco a pasta compatta di latte vaccino crudo intero. Prodotto in Val Seriana, La crosta di colore marroncino chiaro (si scurisce con la stagionatura), la pasta morbida di colore giallo, con la nostra stagionatura su assi di abete rosso invecchiate per più di 40 anni acquista sentori particolari di fieno. Ottimo mangiato crudo, ma riscaldato in padella o su una piastra diventa eccezionale. In pezzatura da 4 kg c.ca. Abbinamento ideale con un miele di melata.



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



BRÜSEE DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino crudo italiano (Lombardia)
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1536 - 366 (kJ/Kcal)
Grassi	30,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	18,0 (g)
Carboidrati	1,0 (g)
Di cui: zuccheri	1,0 (g)
Proteine	25,0 (g)
Sale	1,0 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	60 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	35 x 10 x 10 cm +/- 2%
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 +/- 10%
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2721978
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

E. Coli	←10.000 ufc/g
Salmonella spp	Assenza in 25 g
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 g
Stafilococco Coagulasi positivo	←10.000 ufc/g
Coliformi	←100.000 ufc/g
Muffe	←100.000 ufc/g

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