

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



CISTELLINO BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio stagionato, da latte intero vaccino pastorizzato, crosta non edibile. La crosta sottile e ben elastica, asciutta, si presenta leggermente fiorita, grazie allo sviluppo di muffe nobili autoctone. La pasta è di colore paglierino con sottile unghia e occhiatura a chicco di riso. Al naso il profumo presenta sentori di latte, delicati e persistenti, al palato si riscontra la dolcezza seguita da burrosità e fragranza erbacea. Il formaggio è di pasta elastica ma non cedevole. La fragranza risulta maggiormente apprezzabile dalla leggera sapidità finale. Completa la stagionatura su assi di abete rosso invecchiate per più di 40 anni. È proposto in pezzatura da 1,8 kg.



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



CISTELLINO BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino intero italiano prodotto e trasformato in **ITALIA**
- Fermenti lattici
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene **LATTE** e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1660 - 400 (kJ/Kcal)
Grassi	32,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	23,0 (g)
Carboidrati	0,0 (g)
Di cui: zuccheri	0,0 (g)
Proteine	28,0 (g)
Sale	1,8 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	60 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 18 cm - 6 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 1,8 +/- 3%
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2771200
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