

Selezione

DATA: 22/03/22

REV.: 22/03/22



MOZZARELLA DI CAPRA BORGIFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



La mozzarella è un formaggio a pasta filata, prodotto con latte caprino e vaccino fresco.

È un formaggio fresco, dal sapore dolce e delicato, dalla superficie liscia e lucente che al momento del taglio rilascia le gocce di latticello caratteristiche delle mozzarelle fresche di qualità.

In pezzatura 200 gr.



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: 22/03/22

REV.: 22/03/22



MOZZARELLA DI CAPRA B O R G O F O R M A G G I

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte caprino (minimo 75%) Italiano
- Latte vaccino
- Sale marino alimentare
- Acido citrico
- Caglio bovino

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	979 - 234 (kJ/Kcal)
Grassi	17,83 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	10,74 (g)
Carboidrati	0,95 (g)
Di cui: zuccheri	0,95 (g)
Proteine	17,41 (g)
Sale	0,63 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	filata
Stagionatura	--
Modalità Stagionatura	--
Dimensione e Forme	--
Crosta	edibile
Etichetta ed Imballaggio Primario	Etichetta
Imballaggio Secondario	Confezionato vaschetta in ATM

MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +2°C +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	gr 200
Shelf life	14gg
Cod. EAN	8031916002446
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