Selezione

Borgo Formaggi

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22

MUN VACCINO
DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Formaggio prodotto con latte intero crudo, stagionato 40 giorni, crosta lavata non edibile. L'incrocio di due tipologie di latte vaccino piemontese, una delicata e l'altra più marcata danno origine a un formaggio unico nel suo genere. Di forma rettangolare in pezzatura di 1,3 kg.

La crosta è cedevole, leggermente umida di colore grigio grazie alla flora batterica delle nostre celle. La pasta è piuttoso morbida di colore giallo tenue con un aroma dolce ma intenso, un gusto unico dovuto alla materia prima utilizzata. Stagiona su assi di abete rosso invecchiate per più di 40 anni.

BORGO FORMAGGI SRL

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

MUN VACCINO
DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

INGREDIENTI

- Latte vaccino crudo italiano (Piemonte) 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	1367 - 330 (kj/Kcal)
Grassi	28,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	16,0 (g)
Carboidrati	0,9 (g)
Di cui: zuccheri	0,9 (g)
Proteine	19,0 (g)
Sale	1,5 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	40 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	20 x12 x 5 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 1,3
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2250965
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterobatteriacee	ufc/g ←10
E. Coli	ufc/g ←10
Salmonella spp	assenza in 25g
Listeria Monocytogenes	assenza in 25g
Stafilococco Coagulasi positivo	non rilevabili in 25g

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

IFS Food

BORGO FORMAGGI SRL

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