

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



# PRIMOSALE DI CAPRA BORGIFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio fresco e magro di capra.

Si presenta con pasta bianca particolarmente morbida, leggermente occhiata e di sapore fresco e delicato. In pezzatura da 1,5 kg. c.a.



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

[www.borgoformaggi.it](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



## PRIMOSALE DI CAPRA BORGOFORMAGGI

### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



#### INGREDIENTI

- Latte caprino
- Caglio di origine animale
- Sale

#### ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	942 - 227 (kJ/Kcal)
Grassi	18,00 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	13,00 (g)
Carboidrati	1,90 (g)
Di cui: zuccheri	1,20 (g)
Proteine	14,30 (g)
Sale	0,80 (g)

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	-
Modalità Stagionatura	-
Dimensione e Forme	20 x 10 x 10 cm +/- 2%
Crosta	edibile
Etichetta ed Imballaggio Primario	Etichetta
Imballaggio Secondario	Contenitore sigillato in ATM
Unità di vendita	cartoni da 2pz

#### MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +2°C +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 1,5 +/- 3%
Shelf life	18gg
Cod. EAN	2966315
Marchio	Borgo Formaggi

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterobatteriacee	ufc/g <1,0
E. Coli	ufc/g <1,1
Salmonella spp	Assenti in 25g
Listeria Monocytogenes	Assenti in 25g
Stafilococco Coagulasi positivo	ufc/g <1,0

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](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)