

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



RISERVA BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio stagionato minimo 120 giorni, da latte intero vaccino pastorizzato, crosta non edibile. Crosta spazzolata, corrugata per la prolungata stagionatura. Colore della pasta giallo paglierino carico, occhiatura piccola e ben distribuita, con occhi lucidi a bordo netto. Consistenza della pasta dura per la prolungata stagionatura. profumo intenso, netto e persistente, con note floreali che sfumano in sentori di frutta cotta. Gusto evoluto, profili aromatici sapidi in cui si avverte sul finire il rafforzamento del gusto che ne caratterizza il sapore a lungo prima di giungere alle note dolciastre della fermentazione avvenuta. Completa la stagionatura su assi di abete rosso invecchiate per più di trent'anni. In pezzatura da 6 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



RISERVA BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino intero italiano
- Fermenti lattici
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1858 - 447 (kJ/Kcal)
Grassi	35,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	26,0 (g)
Carboidrati	1,1 (g)
Di cui: zuccheri	0,0 (g)
Proteine	32,0 (g)
Sale	1,8 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Dura
Stagionatura	minimo 120 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 32 cm - 6/7 cm scalzo +/- 4%
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 6 +/- 3%
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2846790
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