Selezione

Borgo Formaggi

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22

MACCAGNET
DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Formaggio prodotto con latte intero pastorizzato, stagionato 30 giorni, crosta non edibile. La crosta fine è cedevole leggermente umida con una colorazione rosata, la pasta è chiara con un gusto leggero e tendenzialmente burroso, il latte intero con cui è prodotto esalta subito il particolare gusto fresco e pieno. Stagiona su assi di abete rosso invecchiate 40 anni. In pezzatura da 600 g.

Il Maccagnet della Valsesia in formato ridotto.

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

MACCAGNET DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

INGREDIENTI

- Latte vaccino italiano (Piemonte)
- Caglio
- Sale
- Fermenti lattici

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1355 - 324 (kj/Kcal)
Grassi	25,33 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	15,20 (g)
Carboidrati	1,83 (g)
Di cui: zuccheri	0,008 (g)
Proteine	16,69 (g)
Sale	1,36 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	30 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 8 cm - 4 cm scalzo +/- 5%
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 0,6
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2215773
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterotossina stafilococcica	Assenza in 25g
E. Coli	←1000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25g
Stafilococco Coagulasi positivo	←100 ufc/g

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