

Selezione

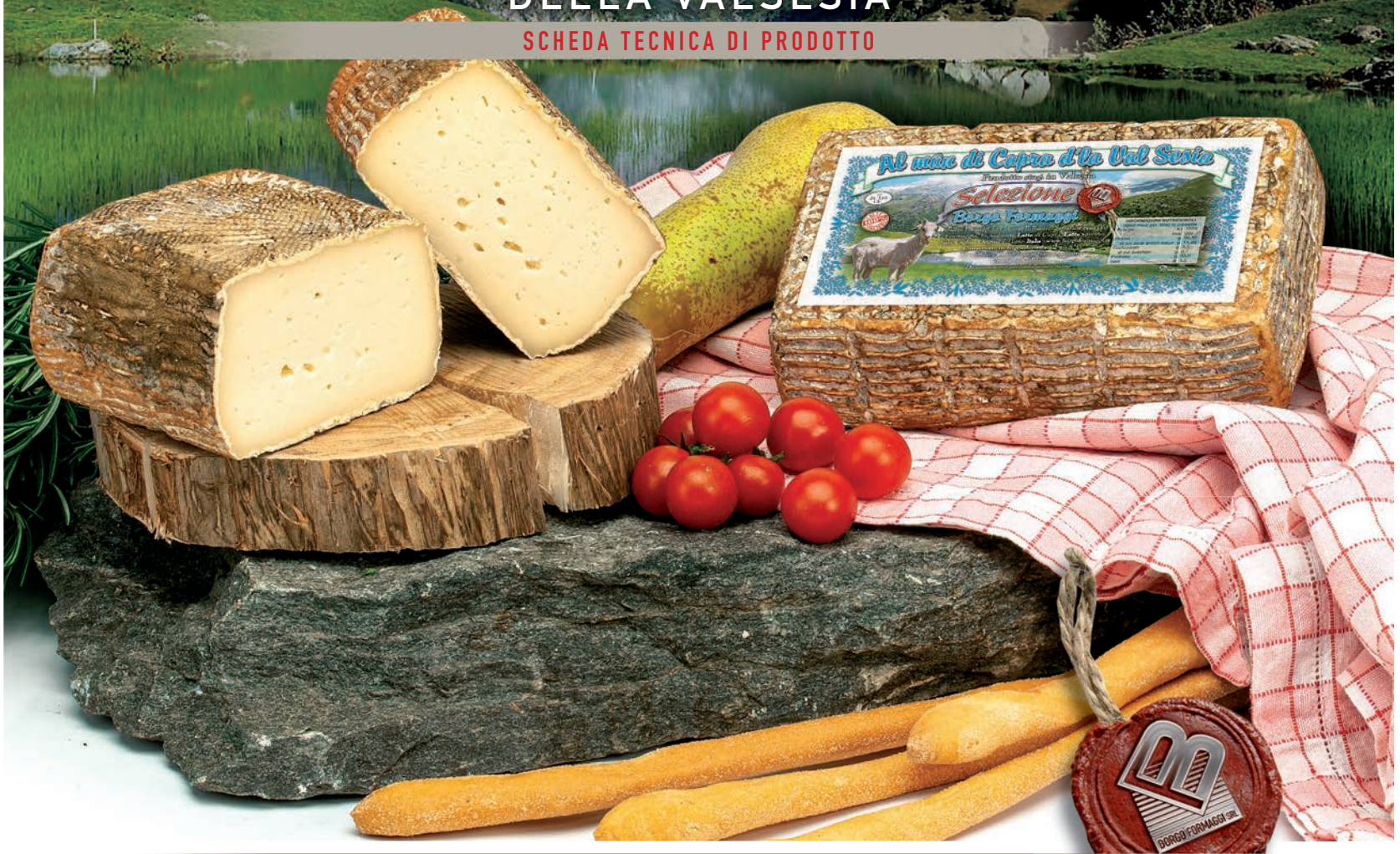
DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



MUN DI CAPRA DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio prodotto con latte di capra pastorizzato e una percentuale di latte vaccino pastorizzato, stagiona 40 giorni, crosta lavata non edibile, consistente con colore tendente al grigio, grazie alla flora batterica della nostra stagionatura, la pasta color paglierino tendente al giallo acceso, il profumo delicato è reso particolare dalla miscela di un latte forte come quello di capra con un latte vaccino. Il sapore è morbido con il leggero retrogusto di capra che lo rende inconfondibile e saporito, a cui si aggiungono i profumi di fieno. Ottimo abbinamento con un miele di acacia e frutta secca. Stagiona su assi di abete rosso invecchiate per più di 40 anni.
In pezzatura da 1,2/1,3 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



MUN DI CAPRA DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte caprino e vaccino italiano
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1570 - 365 (kJ/Kcal)
Grassi	26,32 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	14,20 (g)
Carboidrati	3,50 (g)
Di cui: zuccheri	0,70 (g)
Proteine	33,9 (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 x 12 x 5 cm +/- 2%
Crosta	Non edibile
Etichetta ed Imballaggio Primario	Etichetta
Imballaggio Secondario	Confezionato in traforato per farlo respirare
Avvertenze	

MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +2°C +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 1,2/1,3
Controllo qualità	
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2698866
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterobatteriacee	ufc/g \leq 1,0
E. Coli	ufc/g \leq 1,1
Salmonella spp	Assenti in 25g
Listeria Monocytogenes	Assenti in 25g
Stafilococco Coagulasi positivo	ufc/g \leq 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 | info@borgoformaggi.it