

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



NOSTRANO SERAFINO DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Il nome richiama il produttore, che, con passione da tre generazioni produce questo formaggio particolare, di latte vaccino pastorizzato, la crosta, non edibile è di colore giallo o giallo chiaro, la pasta semi morbida è di colore bianco avorio con un'occhiatura minuta e un gusto delicato, stagionata minimo 30 giorni in Valsesia su assi di abete rosso invecchiate più di 40 anni acquista dei particolari profumi di erbe. La crosta non edibile si presenta di un colore grigio chiaro. La pezzatura è di 1/2/5/10 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



NOSTRANO SERAFINO DELLA VALSESIA

SCHEDE TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino pastorizzato italiano
- Sale
- Caglio

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1319 - 315 (kJ/Kcal)
Grassi	28,2 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	16,8 (g)
Carboidrati	0,9 (g)
Di cui: zuccheri	0,9 (g)
Proteine	19,79 (g)
Sale	0,87 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	30 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 20/40 cm - scalzo 7/10 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 1/2/5/10
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2709656
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterotossine stafilococciche	Non rilevabile in 25g
Salmonella spp	assente
Listeria Monocytogenes	assente
Stafilococco Coagulasi positivo	← 100

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