

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



OSSOLANO DOP BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio stagionato 60 giorni, da latte intero vaccino crudo, crosta lavata non edibile. Crosta liscia e regolare dal colore paglierino che tende a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura. La pasta è consistente, elastica, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni, di colore variabile dal leggermente paglierino fino al giallo intenso. Il sapore ha un aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento. Completa la stagionatura su assi di abete rosso invecchiate per più di trent'anni. Proposto nella pezzatura di 6/7 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



OSSOLANO DOP 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 | 1578 - 380 (kJ/Kcal) |
| Grassi | 32,0 (g) |
| Di cui: acidi grassi saturi | 24,0 (g) |
| Carboidrati | 0,5 (g) |
| Di cui: zuccheri | 0,0 (g) |
| Proteine | 26,0 (g) |
| Sale | 1,8 (g) |

DESCRIZIONE PRODOTTO

| | |
|-----------------------------------|---|
| Consistenza pasta | Morbida |
| Stagionatura | 60 gg |
| Modalità Stagionatura | Su assi in legno di abete |
| Dimensione e Forme | 30 x 30 x 8 cm +/- 3% |
| 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 6/7 +/- 3% |
| Shelf life | 90gg |
| Cod. EAN | 2771210 |
| 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