

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



## SOLA CUNESE DELLA BORGIFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio tipico cuneese il cui nome deriva anticamente da: "Sola", la suola delle scarpe. Di forma quadrangolare con la crosta grigio chiaro non edibile presenta delle muffe naturali, La pasta bianco avorio con occhiatura quasi inesistente, il gusto è deciso e stagiona avvolta nella juta. Completa la stagionatura nelle nostre celle su assi di abete rosso invecchiate per più di 30 anni per 70/80 giorni almeno. In pezzature da 2,7/3 kg.



Corso Bruno Buozzi, 18/C | Fraz. Bornate | 13037 Serravalle Sesia (VC) | Tel. +39 0163 458312 | Fax +39 0163 450055

[www.borgoformaggi.it](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



## SOLA CUNEESE DELLA BORGIFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



### INGREDIENTI

- Latte vaccino italiano
- Sale
- Caglio

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Corposa
Stagionatura	70/80 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	20 x 20 cm - scalzo 7 cm +/- 2%
Crosta	Non edibile
Etichetta ed Imballaggio Primario	Etichetta
Imballaggio Secondario	Confezionato in traforato per farlo respirare

### ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1250 - 301 (kJ/Kcal)
Grassi	24,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	18,0 (g)
Carboidrati	1,3 (g)
Di cui: zuccheri	1,3 (g)
Proteine	20,0 (g)
Sale	1,6 (g)

### MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 2,7/3
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2815234
Marchio	Borgo Formaggi

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterotossine stafilococciche	Non rilevabile in 25g
E. Coli	100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 g
Stafilococco Coagulasi positivo	← 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](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)