

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



LATTERIA BORGIFORMAGGI DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



In origine era un prodotto che si produceva con l'eccedenza del latte dagli agricoltori e veniva poco curato. Col passare del tempo è stato sempre più apprezzato per le sue particolarità diverse date dai conferenti e ha trovato un suo spazio proprio per la sua diversità. Formaggio semicotto a pasta morbida che richiede una stagionatura su assi di abete rosso invecchiate per più di 40 anni per almeno 60 giorni. La crosta naturale di colore tendente al grigio, la pasta è tendente al giallo tenue. In pezzatura da 6 kg.



BORGIFORMAGGI 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



LATTERIA BORGIFORMAGGI DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino intero italiano (Piemonte) (per brevi periodi dell'anno soprattutto estivi) viene eventualmente prodotta con latte di provenienza ue
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1313 - 316 (kJ/Kcal)
Grassi	24,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	15,0 (g)
Carboidrati	0,0 (g)
Di cui: zuccheri	0,0 (g)
Proteine	25,0 (g)
Sale	1,6 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	60 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 32 cm - scalzo 5 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 6
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2031916
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

BORGIFORMAGGI SRL