

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



NOSTRANO BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Il nostrano classico della Borgo Formaggi, una pasta dura e un gusto marcato fanno di questo formaggio un arricchimento dei prodotti stagionati in Valsesia. La crosta si presenta di color ocre con sfumature di grigio, la pasta è dura di colore giallo paglierino. Stagiona per 60 giorni su assi di abete rosso invecchiate per più di 40 anni. In pezzatura da 6 kg. o porzionato in 300gr



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 BORGIFORMAGGI DI CRODO STAGIONATO IN VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino intero italiano (Piemonte) prodotto e trasformato in **ITALIA**
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene **LATTE** e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1582 - 381 (kJ/Kcal)
Grassi	31,00 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	23,00 (g)
Carboidrati	0,60 (g)
Di cui: zuccheri	0,00 (g)
Proteine	25,00 (g)
Sale	1,90 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Dura
Stagionatura	60 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 32 cm - scalzo 6 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 - gr 300
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2771190
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