

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22

Pastificio della Unione
Borgo Formaggi

SOLA DI CAPRA DELLA BORGIFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio tipico cuneese il cui nome deriva anticamente da: "Sola", la suola delle scarpe. Formaggio con latte intero di capra pastorizzato di forma rettangolare con la crosta di colore tendente al grigio, il profumo è delicato mentre il sapore è deciso, si presenta con un occhiatura tenue e la nostra stagionatura su assi di abete rosso invecchiate di 40 anni le fa acquisire un colore giallo più acceso in corrispondenza della crosta. In pezzatura da 3,5/4 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



SOLA DI CAPRA DELLA BORGIFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte caprino pastorizzato italiano
- Sale
- Caglio

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1577 - 379 (kJ/Kcal)
Grassi	27,91 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	19,52 (g)
Carboidrati	1,63 (g)
Di cui: zuccheri	0,2 (g)
Proteine	30,41 (g)
Sale	2,10 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Corposa
Stagionatura	70/80 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	20 x 10 cm - scalzo 7 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 +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 3,5/4
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 | info@borgoformaggi.it