

Società Agricola La Bolzonella s.s. Caseificio	SCHEDA TECNICA	ST02 24/01/2017
---	----------------	--------------------

DATI GENERALI

Nome del prodotto	BOLZONE
Denominazione di vendita	Formaggio da tavola
Ingredienti	Latte vaccino crudo, caglio, sale
Istruzioni d'uso	Crosta non edibile
Destinazione d'uso	Non adatto agli intolleranti al latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) Sconsigliato alle donne in gravidanza e ai bambini inferiori ai 3 anni
Descrizione del prodotto	Formaggio ottenuto dalla lavorazione del latte crudo Alta Qualità della stalla della Società Agricola La Bolzonella s.s., munto e lavorato in giornata. E' un formaggio vaccino a pasta molle, di origini antichissime, a crosta lavata: durante la stagionatura subisce un trattamento che prevede spugnature di acqua e sale.
Stagionatura	Minimo 35 gg
Temperatura di conservazione (°C)	4-8 °C
Modalità di vendita	Forma incartata con carta o nuda
Produttore	Società Agricola La Bolzonella s.s. Caseificio Via Bolzonella 147 – 35013 Cittadella (PD)
N. di riconoscimento	CE IT Q3P3K

CARATTERISTICHE FISICHE

Struttura	Pasta molle
Forma	Quadrangolare
Peso medio	1,5 kg
Crosta	Rosato naturale, presenza di muffe grigio-verde
Colore	Bianco paglierino
Gusto	Dolce, leggermente aromatico

VALORI NUTRIZIONALI

Kcal/100g	300
Grassi g/100g	25,0
Proteine g/100g	19,0
Carboidrati g/100g	0,5

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	52,0%
Grasso	25,0%
Grasso in contenuto secco:	52,0%