

Società Agricola La Bolzonella s.s. Caseificio	SCHEDA TECNICA	ST05 24/01/2017
---	----------------	--------------------

#### DATI GENERALI

Nome del prodotto	<b>INCROCIO</b>
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. Così chiamato perché la sua ricetta è un ibrido di esperienze tramandate e tecniche casearie.
Stagionatura	Oltre 6 mesi
Temperatura di conservazione (°C)	4° - 10°
Modalità di vendita	Incartato con carta
Produttore	Società Agricola La Bolzonella s.s. Caseificio Via Bolzonella 147 – 35013 Cittadella (PD)
N. di riconoscimento	CE IT Q3P3K

#### CARATTERISTICHE FISICHE

Struttura	Pasta morbida da giovane, più compatta in stagionatura, con piccole occhiature
Forma	Cilindrica
Peso medio	4 kg
Crosta	Ruvida e consistente
Colore	Paglierino
Gusto	Intenso, gradevole

#### VALORI NUTRIZIONALI

Kcal/100g	380
-----------	-----

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	40%
Proteine	22%
Grasso su contenuto secco:	20%
Grasso:	45%