

Caseificio del Sarvanot

“senso fromage es en damage”

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO

NOME:	BARBIS
INGREDIENTI:	LATTE DI CAPRA, LATTE VACCINO, CAGLIO, SALE
PROVENIENZA LATTE :	ALLEVAMENTI IN VALLE MAIRA E PROVINCIA DI CUNEO
TIPO LATTE :	VACCINO E CAPRA INTERO
TRATTAMENTO LATTE :	LATTE PASTORIZZATO
STAGIONATURA :	SEMISTAGIONATO IN GROTTA MINIMO 60 GG SALATURA A MANO
TIPO FORMAGGIO :	GRASSO
ASPETTO:	FORMA ROTONDA CON FACCE PIANE E SCALZO ARROTONDATO
PESO :	VARIABILE TRA I 1,60 E I 2,20 KG
CROSTA:	TIPO NATURALE NON EDIBILE DI SPESSORE SOTTILE CON CONSISTENZA DA TENERA A LEGGERMENTE RIGIDA SECONDO STAGIONATURA
PASTA :	COLORE BIANCO/GIALLA CON STRUTTURA CONSISTENTE E PICCOLA OCCHIATURA DISPERSA NELLA FORMA
AROMA:	SENTORE DI ERBE O FIENO, A SECONDA DEL PERIODO DI PRODUZIONE, GUSTO SAPIDO E CARATTERISTICO DEL LATTE CAPRINO
DICHIARAZIONE	valori medi per 100 gr
NUTRIZIONALE:	valore energetico KJ 1550, Kcal 371, grassi 31 g, di cui acidi grassi saturi 18 g, carboidrati 0,9 g, di cui zuccheri 0,5, proteine 22g, sale 4,1 g.
FONTI :	RDP AGRILAB- CHELAB 2015 Tabelle INRAN (it) USDA (usa) , Linee guida UE DIC/2012, Reg UE 1169/2011 dba ieo

CASEIFICIO DEL SARVANOT SNC
di Massarengo e Rovera fr. Cucchiales 20 12020 Stroppo
p.iva e cf 03417270042 cod aut. IT Q4Z48 CE
tel 380 5288852, info@caseificiodelsarvanot.it, www.caseificiodelsarvanot.it