

Caseificio del Sarvanot

“senso furmage es en darmage”

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO

NOME:	FRUBI A LATTE CRUDO
INGREDIENTI:	LATTE VACCINO, CAGLIO, SALE
PROVENIENZA LATTE:	ALLEVAMENTI IN VALLE MAIRA
TIPO LATTE:	VACCINO INTERO
TRATTAMENTO LATTE:	LATTE CRUDO
STAGIONATURA:	SEMISTAGIONATO IN GROTTA MINIMO 60 GG CON SALATURA A MANO
TIPO FORMAGGIO:	GRASSO
ASPETTO:	FORMA ROTONDA CON FACCE PIANE E SCALZO ARROTONDATO
PESO:	VARIABILE TRA I 1,60 E I 2,00 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 TALVOLTA FRIABILE E PICCOLA OCCHIATURA DISPERSA NELLA FORMA
AROMA:	SENTORE DI ERBE DI MONTAGNA O FIENO, SECONDO L'EPOCA DI PRODUZIONE, GUSTO SAPIDO
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	(valori medi per 100 gr) valore energetico KJ 1534, Kcal 367, grassi 31 g, di cui acidi grassi saturi 19 g, carboidrati 0,9 g, di cui zuccheri 0, proteine 21g, sale 3,4 g.
FONTI:	RDP AGRILAB- CHELAB 2015 Tabelle INRAN (it) USDA (usa) , Linee guida UE DIC/2012, Reg UE 1169/2011 dba ieo