

Caseificio del Sarvanot

“senso furmage es en darmage”

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO

| | |
|------------------------------------|---|
| NOME: | NOSTRALE DI STROPPO |
| INGREDIENTI: | LATTE VACCINO, CAGLIO, SALE |
| PROVENIENZA LATTE: | ALLEVAMENTI IN VALLE MAIRA |
| TIPO LATTE: | VACCINO INTERO |
| TRATTAMENTO LATTE: | LATTE PASTORIZZATO |
| STAGIONATURA: | FRESCO O SEMISTAGIONATO IN GROTTA MINIMO 25 GG CON SALATURA IN SALAMOIA |
| TIPO FORMAGGIO: | GRASSO |
| ASPETTO: | FORMA ROTONDA CON FACCE PIANE E SCALZO ARROTONDATO |
| PESO: | VARIABILE TRA I 4,50 E I 6,00 KG |
| CROSTA: | TIPO NATURALE NON EDIBILE DI SPESSORE SOTTILE CON CONSISTENZA DA TENERA A LEGGERMENTE RIGIDA SECONDO STAGIONATURA |
| PASTA: | COLORE BIANCO/GIALLA CON STRUTTURA MORBIDA ED ELASTICA E PICCOLA OCCHIATURA DISPERSA NELLA FORMA |
| AROMA: | SENTORE DI ERBE DI MONTAGNA O FIENO, SECONDO L'EPOCA DI PRODUZIONE, GUSTO TENDENTE AL DOLCE |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: | (valori medi per 100 gr) valore energetico KJ 1379, Kcal 330, grassi 27 g, di cui grassi saturi 16 g, carboidrati 0,8 g, di cui zuccheri 0, proteine 21g, sale 2,3 g. |
| FONTI: | RDP AGRILAB- CHELAB 2015 Tabelle INRAN (it) USDA (usa) , Linee guida UE DIC/2012, Reg UE 1169/2011 dba ieo |