

Caseificio del Sarvanot

“senso furmage es en darmage”

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO

NOME:	PARBLEU
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 30/60 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 2,20 KG
CROSTA:	TIPO NATURALE NON EDIBILE DI SPESSORE SOTTILE CON CONSISTENZA DA TENERA A LEGGERMENTE RIGIDA SECONDO STAGIONATURA
PASTA:	COLORE BIANCO/GIALLA CON VENATURE BLU/VERDI, STRUTTURA CONSISTENTE E PICCOLA OCCHIATURA DISPERSA NELLA FORMA
AROMA:	SENTORE TIPICO DERIVANTE DALL'AGGIUNTA DEL PENICILLIUM, GUSTO SAPIDO E CARATTERISTICO DEL LATTE CAPRINO
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: saturi	(valori medi per 100 gr) valore energetico KJ 1550, Kcal 371, grassi 31 g, di cui grassi 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