



SCHEMA TECNICA di PRODOTTO

Prodotto: **FONTINA DOP** $\frac{1}{4}$ di forma sotto vuoto

Categoria: **Formaggio a base di latte crudo a pasta semicotta e pressata, stagionato a maturazione media.**

Marchio: **Nicoletta srl**

CODICE INTERNO: FA07

CODICE EAN: 2287969

CARATTERISTICHE

Formaggio DOP della Valle d'Aosta.

Prodotto esclusivamente in Valle, con latte crudo intero, proveniente da una sola mungitura di bovina appartenente alla razza valdostana. Il latte viene lavorato entro 2 ore in modo che i componenti biologici e organolettici rimangano intatti. Le caratteristiche della fontina derivano dal tipo di latte, ricco di proteine e carotenoidi.

Il prodotto è stagionato su assi di legno per un periodo minimo di 90 giorni in grotte naturali in condizioni ideali di umidità e temperatura.

INGREDIENTI: LATTE crudo, Sale, Caglio. Crosta non edibile. Confezionato sotto vuoto.

Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Peso	2 - 2,5 KG. per pezzo
Forma	Spicchio da $\frac{1}{4}$ di forma cilindrica e facce piane, diametro 30-40 cm, scalzo 7-10 cm
Crosta	Compatta, sottile, tendente all'arancio. Non edibile
Pasta	Elastica, tenera, fondente in bocca. Colore paglierino con alcune occhiature
Sapore	Dolce, fondente
MG su s.s.	>45%

STAGIONATURA: 90 - 120 giorni

T.M.C.: 60 giorni

VITA RESIDUA: 45 giorni

Temperatura di conservazione/trasporto: 2 - 4°C

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(Valori medi su 100 g di prodotto)

Energia: 1495 kJ - 360 kcal

Grassi: 28 g

di cui acidi grassi saturi: 20 g

Carboidrati: 0 g

di cui zuccheri: 0 g

Proteine: 27 g

Sale: 2 g

CONFEZIONAMENTO

Confezionamento primario: sotto vuoto trasparente

Imballo: cartone

Unità di vendita: 4 pz per cartone

Peso x cartone: KG. 8 - 10 circa

PALETIZZAZIONE

dimensione cartone: 39x39;H10cm

n° cartoni/pallet : 42

N° cartoni/strato: 6

Le indicazioni riportate nella presente scheda sono accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze. Questa scheda è stata redatta mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma