



## SCHEDA TECNICA di PRODOTTO

Prodotto: **Formaggio LO MONTAGNARD**

Categoria: *Formaggio a pasta pressata non cotta, stagionato a maturazione lenta.*

Marchio: Nicoletta srl

CODICE INTERNO: MT02  
CODICE EAN: 2672070

### CARATTERISTICHE

Formaggio di montagna, prodotto con latte intero termizzato, proveniente da allevamenti situati su pascoli in quota. La stagionatura su tavole di abete mantiene inalterate le caratteristiche del latte ed esalta i sapori tipici del foraggio delle valli montane.

**INGREDIENTI: LATTE termizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Crosta non edibile**

**ALLERGENI: LATTE**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Peso	11-12 kg a forma
Forma	cilindrica
Crosta	muffettata, grigia con fioritura
Pasta	Bianca, lievemente paglierina, con occhiature piccole
Sapore	dolce e intenso
MG su s.s.	>=45%

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(Valori medi su 100 g di prodotto)

Energia: 1437 kJ - 347 kcal

Grassi: 29 g

di cui acidi grassi saturi: 20 g

Carboidrati: 1.4 g

di cui zuccheri: < 0.5 g

Proteine: 20 g

Sale: 2 g

**T.M.C.:** 90 giorni

**VITA RESIDUA:** 60 giorni

**Temperatura di conservazione/trasporto: 4 - 8°C**

### CONFEZIONAMENTO

Imballo:	cartone
Unità di vendita:	1 pezzi per cartone
Peso per cartone:	KG 11 - 12 circa

### PALETIZZAZIONE

Dimensione cartone:	40x40; H10 cm
N° cartoni/pallet :	30
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