



Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 610887-37

Formaggio FONTAL DELLA ROSA con latte di Zona Montana



Crosta:

Si presenta sottile, marrone chiaro. **Crosta non edibile**, trattata in superficie con E160b.

Pasta:

Struttura morbida. Si presenta di colore bianco avorio con sfumature paglierine. Il sapore è dolce, gradevole e delicato. Prodotto a pasta lavata

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 45 ai 70 giorni.

Uso:

È utilizzato come formaggio da tavola ed in cucina per la preparazione di piatti.

Ingredienti:

Latte intero vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

Etichetta apposta su una faccia, avvolgimento in carta pergamena vegetale.

Shelf life:

60gg

Unità imballo:

Forma incartata con rinforzo sullo scalzo.
Il peso: è di circa 12,50 kg
Dimensioni scatola cm: 45x45x11h

Pallettizzazione:

Strato pallet – 2 cartoni
Pallet – 12 cartoni

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +4° ± 16° C

Conservazione:

Ambiente refrigerato a +4° ±16° C

Codici:

Codice interno: 51FLR
Codice EAN: 2958274
Codice GTIN-14: 88020616000452
Codice doganale: 04069099
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

Formaggio a crosta lavata, a media maturazione, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.

Forma:

Cilindrica con diametro di 30/40 cm ca. ed altezza di 9 cm ca. Il peso medio è di 12 kg.

Origine del latte Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterobacteriacee	<1.000 UFC/g
E.coli	<1.000 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococco coagulasi positivo	<1.000 UFC/g
Parametri chimici e limiti critici	
Aflatossina M1	< 0,050 µg/kg (effettuato sul latte in arrivo)
Attività dell'acqua	>0.92
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1.461/352
Grassi (g)	28,69
-di cui acidi grassi saturi	14,54
Carboidrati (g)	0,59
-di cui zuccheri	0,00
Proteine (g)	22,90
Sale (g)	2,09
Avvertimenti: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio)	