

FIOR DI ROCCIA  
**QUARTIROLO LOMBARDO DOP**  
STAGIONATO IN VALSASSINA



#### CROSTA

Sottile, dal colore bianco  
con presenza di muffe naturali

#### PASTA

Gessata

#### COLORE

Bianco

#### SAPORE

Dolce e leggermente aromatico

#### STAGIONATURA

Minimo 30 giorni

#### ZONA DI PRODUZIONE

Lombardia, nelle province di Bergamo,  
Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi,  
Milano, Pavia e Varese

#### PERIODO DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Valore energetico	299 Kcal – 1.241 kJ
Grassi s/s	24,42 g
di cui saturi	15,90 g
Carboidrati	0,2 g
di cui zuccheri totali	0,021 g
Proteine	19,67 g
Sale	1,80 g

#### ALLERGENI CONTENUTI

Latte (compreso lattosio)

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori indicativi (limiti per lotto)

Coliformi	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Staph. aureus	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listera m.	Assente in 25 g

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti Latte, sale, caglio

Formato intera da 2,2 kg

Modalità di conservazione in frigorifero a +4°C

Bollo CEE IT 03 18 68 CE

Shelf life 45 gg dalla consegna

#### TIPOLOGIA IMBALLI

Imballo primario	Incarto
Imballo secondario	Cartone x2
Colli per piano	10
Piani per pallet	5



**SANTANGIOLINA LATTE FATTORIE LOMBARDE SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA**  
Via del Marzano, 2 - 20078 San Colombano al Lambro MI - Tel. 0371 89420 • info@santangiolina.it • www.santangiolina.com