

RESEGONE

STAGIONATO IN VALSASSINA



CROSTA

Sottile, morbida di colore rosato

PASTA

Morbida, fondente nel sottocrosta, più consistente e friabile al centro

OCCHIATURA

Generalmente assente o presenza di occhi molto piccoli

COLORE

Paglierino nel sottocrosta, più bianco al centro

SAPORE

Sapore dolce e intenso nel prodotto con stagionatura prolungata

STAGIONATURA

Minimo 25 giorni

ZONA DI PRODUZIONE

Lombardia

PERIODO DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Valore energetico	327 Kcal – 1.355 kj
Grassi s/s	26,98 g
di cui saturi	17,71 g
Carboidrati	0,99 g
di cui zuccheri totali	0,675 g
Proteine	20,01 g
Sale	2,30 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 3,8 kg c.a.

Modalità di conservazione in frigorifero a +4°C

Bollo CEE IT 03 18 68 CE

Shelf life 60 gg dalla consegna

TIPOLOGIA IMBALLI

Imballo primario	Incarto
Imballo secondario	Polistirolo da 1 pz
Colli per piano	6
Piani per pallet	7

