

STRACCHINO NOSTRANO MONTE BRONZONE



Denominazione: STRACCHINO NOSTRANO MONTE BRONZONE;

Descrizione: formaggio lavorato a pasta cruda prodotto secondo tradizione, tipico del Monte Bronzone e della zona del Basso Sebino.

INGREDIENTI:

- Latte vaccino crudo, proveniente da aziende agricole della provincia di Bergamo ubicate nelle zone del Monte Bronzone, dei Colli di San Fermo e del Basso Sebino
- Sale
- Caglio

Origine del latte: ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE:

Forma: parallelepipedo a base quadrata (lato di 20 cm e scalzo dritto di 4 cm);

Peso: forme intere a peso variabile da 1,4 a 1,6 kg;

Crosta: rugosa di color giallo paglierino;

Pasta: colore bianco paglierino, compatta ma friabile con occhiatura sottile ed irregolare;

Sapore: lattico, vegetale e fruttato, più deciso e intenso a seconda della stagionatura.

VALORI NUTRIZIONALI IN 100g DI PRODOTTO:

Energia	1531 kJ / 369 kcal
Grassi	31,0 g
di cui acidi grassi saturi	21,8 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri:	< 0,1 g
Proteine	22,1 g
Sale	1,6 g

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)

PRESENTE

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

- Trattamento:* il prodotto viene conservato in celle di stagionatura a temperatura controllata variabile a seconda della fase di stagionatura; pulito dalle muffe con spazzolatura a secco (frequenza settimanale) e ribaltamento; il prodotto che deve essere sottoposto a trattamento è conservato nel breve tempo nell'apposita "zona lavorazione" (locale a temperatura di 14/15°C);
- Stagionatura:* in collina, variabile da 15 a 20 giorni se il prodotto viene venduto come "fresco" mentre oltre 30 giorni per il prodotto venduto come "stagionato";
- Porzionatura:* il prodotto viene venduto in forma intera o porzionato (in mezza o quarto di forma) a richiesta del cliente;
- Shelf life:* 60 giorni dal confezionamento / 40 giorni se porzionato;
- Confezionamento:* il prodotto viene confezionato in carta ad uso alimentare e/o film microforato;
- Trasporto:* a temperatura controllata;
- Conservazione:* in frigorifero da +2°C a +6°C.