



*Casoletto*

*“Sapore e profumo intenso  
per un formaggio da veri intenditori”*





# CASOLETTO

Cod. art:

Cod. ean:

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte, caglio e sale

### Forma

triangolare

### Peso

kg. 1.0 c.a.

### Colore pasta

bianca

### Colore crosta

giallo paglierino leggermente piumata

### Consistenza

struttura leggermente occhiata e morbida

### Sapore

delicato

### Odore

di latticino fresco

## Caratteristiche microbiologiche

C.B.T. Lysteria monocytogenes	inferiori ai limiti previsti dal dpr 54/97
coliformi sthaphilococcus Aureus	inferiori ai limiti previsti dal dpr 54/97
Salmonella	inferiori ai limiti previsti dal dpr 54/97
Aflatossine	inferiori ai limiti previsti dal dpr 54/97

## Caratteristiche chimico fisiche

Grasso	52.58% s.s.	
Proteine	40.94% s.s.	
Umidita'	41.14% s.s.	
Ceneri	7.29% s.s.	
Valore nutriz.	1554KJ / 100GR	374.95KCAL /100GR

**Modalita' di conservazione:** T° da 0° a 4°c

**Tempo di conservazione:** 30 gg

**Modalita' di distribuzione:** automezzi refrigerati



Via Brescia, 51/A  
24060 Grumello del Monte (BG)  
Tel. +39035830458 - Fax +39035830037  
[www.latiniformaggi.it](http://www.latiniformaggi.it)