



*Formaggio di Malga nostrano*

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





# FORMAGGIO DI MALGA NOSTRANO

Cod. art:

Cod. ean:

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte caglio, sale

### Forma

cilindrica

### Peso

kg.10 c.a.

### Colore pasta

giallo paglierino

### Colore crosta

marrone chiaro

### Consistenza

compatta

### Sapore

corposo

### Odore

aromatico

## Caratteristiche microbiologiche

Listeria monog.	assente in 25 gr	
Escherichia coli	dpr 54/97	1'000-10'000 ufc/gr.
Staphylococcus	dpr 54/97	1'000-10'000 ufc/gr
Salmonella	dpr 54/97	assente in 25gr

## Caratteristiche chimico fisiche

Umidità	30-40%	
Grasso	20-30%	
Proteine	30-35%	
Ceneri	4-5%	

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

**Tempo di conservazione:** 60 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)