



*Quartirolo lombardo dop*

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





# QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Cod. art:

Cod. ean:

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte caglio e sale

### Forma

parallelepipedo a base quadrata

### Peso

kg.1.5/3.5 o vasch. da 200gr

### Colore pasta

bianco paglierino

### Colore crosta

rosata

### Consistenza

struttura unita, leggermente granulosa piu' compatta e fondente con la stagionatura

### Sapore

caratteristico leggermente acidulo

### Odore

aromatico, tipico

## Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	<10'000 ufc/g
E.coli	<100 ufc/g
Stafilococco ag,+	<100 ufc/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria m.	assente in 25g

## Caratteristiche chimico fisiche

Ph	4.60+/-0.20
Umidita'	51.0+/-3%
Proteine	20.0+/-2%
Carboidrati	0.5+/-0.2%
Grassi	25.0+/-2%
Ceneri	3.5+/-0.5%

**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)