



*Stacchino nostrano*

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





# STRACCHINO NOSTRANO

Cod. art: 117

Cod. ean:

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici

### Forma

quadrata

### Peso

1.6 kg C.A.

### Colore pasta

bianco

### Colore crosta

rosata leggermente piumata

### Consistenza

pasta compatta morbida e occhiata

### Sapore

dolce di latte

### Odore

delicato

## Caratteristiche microbiologiche

C.B.T. Lysteria monocytogenes	inferiori ai limiti previsti dal dpr 54/97
coliformi staphilococcus 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	26% - 48% s.s.	
Proteine	23.4% - 42.7%	
Umidita'	45.5%	
Ceneri	4% - 7.3% s.s.	
Carboidrati	1.1% - 2% s.s.	
Valore nutriz.	1380KJ / 100GR	332KCAL /100GR

**Modalita' di conservazione:** temperatura controllata

**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)