



*Crescenza*

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





# CRESCENZA

Cod. art:

Cod. ean:

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte, caglio e sale

### Forma

quadrata

### Peso

vari formati kg.0.2 / 0.5 / 1.0 / 2.0

### Colore pasta

bianca

### Colore crosta

bianca

### Consistenza

struttura unita morbida

### Sapore

dolce

### Odore

formaggio fresco leggermente acidulo

## Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	<300 ufc/g medio	<1000 ufc/g limite
E.coli	<3 ufc/g medio	<10ufc/g limite
Stafilococco aureus	assente	<10 ufc/g limite
Salmonella	assente in 25g	
Listeria m.	assente in 25g	
Carica batterica tot.	<100'000 ufc/g	<1'000'000ufc/g limite

## Caratteristiche chimico fisiche

Umidita'	g/100g	56.1-62.0
Grassi	g/100g	23.5-28.5
Acido citrico	mg/kg	1320
Cloruri (NaCl)	g/100g	1.40

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

**Tempo di conservazione:** 15 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)