



Formagella nostrana "Marina"

*"Sapore e profumo intenso
per un formaggio da veri intenditori"*





FORMAGELLA NOSTRANA "MARINA"

Cod. art:

Cod. ean:

Caratteristiche organolettiche

Ingredienti

latte caglio, sale

Forma

circolare irregolare

Peso

kg.1.5 c.a.

Colore pasta

bianca

Colore crosta

rosata

Consistenza

struttura unita morbida

Sapore

dolce

Odore

formaggio fresco leggermente acidulo

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali <10'000 ufc/g

E.coli <100 ufc/g

Stafilococco aureus <100 ufc/g

Salmonella assente in 25 g

Listeria m. assente in 25 g

Carica batterica <100'000 ufc/g

Caratteristiche chimico fisiche

Grasso 24%

Proteine 20%

Ceneri 3.2%

Umidità 48%

Modalita' di conservazione: temp. controllata non sup+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