



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

bianco

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: 25 gg

Modalita' di distribuzione: automezzi refrigerati



Via Brescia, 51/A
24060 Grumello del Monte (BG)
Tel. +39035830458 - Fax +39035830037
www.latiniformaggi.it