



Quartirolo lombardo dop fresco

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





QUARTIROLO LOMBARDO DOP FRESCO

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

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