



*Salva dop*

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





# SALVA dop

Cod. art: 05

Cod. ean:

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte, caglio e sale

### Forma

rettangolare

### Peso

kg.2.0/4.0

### Colore pasta

bianca

### Colore crosta

marrone

### Consistenza

struttura unita morbida

### Sapore

leggermente acidulo, aromatico

### Odore

aromatico

## Caratteristiche microbiologiche

Staphilaureus	1'000ufc/g
Coliformi totali	100'000 ufc/g
Pescheria coli	1'000ufc/g
Netamicina in crosta	assente
Ac.sorbico/sorbati	assente
Ac.propionolco	assente
Proplonati	assenti

## Caratteristiche chimico fisiche

Ph	g/100g	4.60
Umidita'	g/100g	49.27%
Grassi	g/100g	50.73%
Coloranti	assenti	
Conservanti	assenti	

**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](http://www.latiniformaggi.it)