



## SCHEMA TECNICA

# FORMAGGIO COLDERU'

### DESCRIZIONE

Formaggio a pasta morbida prodotto con latte vaccino parzialmente scremato e pastorizzato da cuocere alla piastra

### INGREDIENTI

**Latte vaccino, sale, caglio, conservante lisozima (E1105 proteina dell'uovo)**

### ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

### ALLERGENI:

Latte, conservante lisozima (E1105 proteina dell'uovo)

Prodotto sconsigliato agli intolleranti al latte ed ai suoi derivati

### CARATTERISTICHE

Forma: cilindrica

Dimensioni: (medie) altezza cm. 28-30, diametro cm. 10-12

Peso: medio circa 3 kg

Colore della pasta: bianco o leggermente paglierino

Occhiatura: diffusa ed irregolare

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Energia-kilocalorie	371	kcal/100g
Energia-kilojoules	1539	kJ/100g
Grasso	31.5	g/100g
Acidi grassi saturi	21.69	g/100g
Carboidrati	inferiore a 0.50	g/100g
Zuccheri	inferiore a 0.50	g/100g
Cloruro di sodio	1.00	g/100g
Proteine	21.98	g/100g
Umidità	43.43	g/100g
Ceneri	2.68	g/100g

### MATURAZIONE

Almeno 20 giorni dalla data di produzione

### MODALITA' E TEMPERATURA CONSERVAZIONE

Da conservare in ambiente fresco

### TEMPO DI CONSERVAZIONE

**LATTERIA DI LENTIAI Società Cooperativa Agricola**

Via dei Martiri n. 61 - 32026 Lentiai di BORGIO VALBELLUNA (BL) - Tel. 0437 750584 - Fax 0437 551335

C.F. e P.I. 00057250250 - Cod. SDI X2PH38J - N. Iscr. Albo Cooperative A125310 - Bollo CE 05/131

E-mail: [ufficio@latterialentiai.it](mailto:ufficio@latterialentiai.it) - PEC: [lentiai.latteria@pec.confcooperative.it](mailto:lentiai.latteria@pec.confcooperative.it)



Per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto è consigliabile consumarlo entro una decina di giorni dall'acquisto del trancio o dall'apertura della forma

Rev. Giugno 2018

**LATTERIA DI LENTIAI Società Cooperativa Agricola**

**Via dei Martiri n. 61 - 32026 Lentiai di BORGIO VALBELLUNA (BL) - Tel. 0437 750584 - Fax 0437 551335**

**C.F. e P.I. 00057250250 - Cod. SDI X2PH38J - N. Iscr. Albo Cooperative A125310 - Bollo CE 05/131**

**E-mail: [ufficio@latterialentiai.it](mailto:ufficio@latterialentiai.it) - PEC: [lentiai.latteria@pec.confcooperative.it](mailto:lentiai.latteria@pec.confcooperative.it)**