



SCHEMA TECNICA

FORMAGGIO LENTIAI MEZZANELLO

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino parzialmente scremato e pastorizzato

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 - faccia piana

Dimensioni: (medie) altezza cm. 8-10, diametro cm. 25-30

Peso: medio circa 5,25 kg

Colore della pasta: bianco

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 3 mesi 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 - PEC: 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 - PEC: lentiai.latteria@pec.confcooperative.it