



## SCHEMA TECNICA

# FORMAGGIO PANNARELLO

### DESCRIZIONE

Formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e addizionato di panna

### INGREDIENTI

**Latte** vaccino, sale, caglio.

### ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

### ALLERGENI:

Prodotto sconsigliato agli intolleranti al latte ed ai suoi derivati

### CARATTERISTICHE

Forma: cilindrica - faccia piana

Dimensioni: (medie) altezza cm. 6-10, diametro cm. 18-20

Peso: medio circa 3 kg

Colore della pasta: bianco o leggermente paglierino

Occhiatura: diffusa ed irregolare

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Energia-kilocalorie	351	kcal/100g
Energia-kilojoules	1455	kJ/100g
Grasso	28.5	g/100g
Acidi grassi saturi	19.20	g/100g
Carboidrati	1.84	g/100g
Zuccheri	1.84	g/100g
Cloruro di sodio	1.60	g/100g
Proteine	21.70	g/100g
Umidità	44.78	g/100g
Ceneri	3.18	g/100g

### MATURAZIONE

Almeno 15 giorni dalla data di produzione

### MODALITA' E TEMPERATURA CONSERVAZIONE

Da conservare in ambiente fresco

### TEMPO DI CONSERVAZIONE

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

**LATTERIA DI LENTIAI Società Cooperativa Agricola**

Via dei Martiri n. 61 - 32020 LENTIAI (BL) – Tel. 0437 750584 – Fax 0437 551335

C.F. E P.I. 00057250250 – N. Iscr. Albo Cooperative A125310

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



Rev. Luglio 2021

**LATTERIA DI LENTIAI Società Cooperativa Agricola**  
Via dei Martiri n. 61 - 32020 LENTIAI (BL) – Tel. 0437 750584 – Fax 0437 551335  
C.F. E P.I. 00057250250 – N. Iscr. Albo Cooperative A125310  
E-mail: [ufficio@latterialentiai.it](mailto:ufficio@latterialentiai.it) – PEC: [lentiai.latteria@pec.confcooperative.it](mailto:lentiai.latteria@pec.confcooperative.it)