



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.: 13  
Data: 31/05/2013


# Biancone del Grappa

*Formaggio delicato dal sapore gradevole e nello stesso tempo deciso.*

*La stagionatura conferisce alla pasta, sempre bianca, omogeneità e cremosità.*

*La crosta si presenta con una fioritura bianca e vellutata dovuta all'aggiunta di muffe bianche nel corso della lavorazione.*



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Biancone del Grappa	
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
<b>INGREDIENTI</b>	Latte vaccino pastorizzato, caglio di vitello, fermenti lattici selezionati, sale, muffe bianche (penicillium candidum e geotricum candidum).	
<b>ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI</b>	Latte, suoi componenti e/o derivati in base D.Lgs.114/2006 e succ. mod. ed integ. Nello stabilimento non vengono utilizzate nessuna delle altre sostanze allergeniche dell'elenco del suddetto decreto.	
<b>SHELF - LIFE</b>	25 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C	
<b>STOCCAGGIO</b>	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	

VALORI NUTRIZIONALI su 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u m	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal	351
	KJ	1455
Proteine	g	17.8
Carboidrati	g	0.3
- di cui zuccheri	g	0.3
Lipidi	g	31.0
- di cui saturi	g	
Sale (NaCl)	g	1.6

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)		IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
forme da 6 kg	variabile		incarto politenato stampato	forme singole cartoni da 2 pz (31x31)