agenzia perdonà Rev. 2017.03

Stagionati di mucca

Grancaverde

Formaggio di latte vaccino



Descrizione Formaggio a pasta dura cotta a lenta maturazione, Peso dai 24 ai 40 Kg. Maturazione 12 – 18 mesi.

Ingredienti LATTE vaccino, sale marino, coagulante microbico.

** ingrediente biologico - Agricoltura Italia*

Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione forme intere 15 °C - porzioni sottovuoto 5-7 °C

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT 05/306 CE

Prodotto con latte vaccino di montagna (Monti Lessini) da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento.
L'alimentazione delle vacche è costituita da foraggi verdi o essicati e cereali tra i quali mais e orzo biologici.
La pasta è dura, cotta con struttura granulare.
La forma è cilindrica, del peso di circa 40 kg.
La stagionatura varia dai 20 ai 24 mesi.

Scheda logistica:

Nome prodotto	Grancaverde *Forma*	Grancaverde *Porzioni*
Codice articolo	F6GCA'	F6GCA'1
Codice EAN	2250318	2250318
Confezione		Busta sottovuoto
Shelf-life	60 gg	60 gg
Peso netto	35 kg circa	250 g circa
Peso lordo	35,7 kg circa	256 g circa
Dim. cartone (lxpxh)	40x40x28 cm	40x40x28 cm
Conf. per cartone	1	30
Cartoni per strato	6	6
Strati per pallet	5	5

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	1635 kJ – 390 kcal
Grassi	31 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	30 g
Sale	1,4 g

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri	U.M.	Valori di riferimento
Coliformi totali	Ufc/g	< 100.000
Escherichia coli	Ufc/g	Assente
Staphilococcus a.	Ufc/g	Assente
Salmonella	n°/25 g	Assente
Listeria m.	n°/25 g	Assente

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato CU83

Cà Verde Bio Soc. Coop. Agricola
Via delle Fosse, 10 - Vallese di Oppeano, Verona - Italia
Tel. +39 045 8415354 - Fax +39 045 8488934
info@caverde.com - **www.caverde.bio**