

Scheda tecnica prodotto "Raspadura" di Bella Lodi



Caratteristiche esterne

Crosta dura (Vedi scheda tecnica in fondo a questa pagina)

Stagionatura

6 mesi

Ingredienti

Latte, fermenti lattici, sale, caglio

Caratteristiche organolettiche

Struttura della pasta:	finemente granulosa
Colore della pasta:	da bianco a giallo paglierino chiaro
Sapore:	dolce tipico

Caratteristiche chimico - fisiche (valori medi per 100 g di prodotto)

Grasso sul t.q.	28 %
Acidi grassi saturi	18 %
Acidi grassi trans	0,90%
Proteine	33%
Carboidrati	assenti
Fibre alimentari	assenti
Valore energetico	384 Kcal / 1597 kJ

Listeria: assente/25g

Staffilococchi coagulasi +: <10 ufc/g

Salmonella assente/25g

Modalità di conservazione e spedizione

Si raccomanda di conservare il formaggio al fresco, in ambienti non inquinati da muffe, ben areati ed a bassa umidità

La crosta non è edibile, come non è edibile la crosta di nessuno dei formaggi analoghi

Stabilimento di produzione:

P.zza S. Pietro, 4 - 26010 Casaletto Ceredano (CR)
IT 03 / 028 CE

Stabilimento di stagionatura e confezionamento:

V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)
IT 03 / 104 CE



Stagionatura e confezionamento certificati BRC - IFS

Prodotto Certificato SGS



- Formaggio prodotto da solo latte italiano di una zona ristretta: meno di 100 Km dal caseificio
- Assenza di lisozima
- Assenza di lattosio (lattosio < 0,5 mg/100g)



Technische Produktkarte
"Raspadura" di Bella Lodi



Eigenschaften der Rinde

Harte Rinde (siehe technische Karte am Ende dieser Seite)

Ablagerung

6 Monate

Zutaten

Milch, Milchfermente, Salz, Lab

Organoleptische Eigenschaften

Teigstruktur:	leicht körnig
Teigfarbe:	von weiss bishin zu einem hellen Strohgelb
Geschmack:	typisch süss

Chemisch - physische Eigenschaften (durchschnittlicher Nährwert pro 100 g des Produktes)

Fett laut t.q.	28 %
gesättigte Fettsäuren	18 %
Trans Fettsäuren	0,90%
Eiweiss	33%
Kohlenhydrate	nicht anwesend
Balaststoffe	nicht anwesend
Energiewert	384 Kcal / 1597 kJ

Mikrobiologische Eigenschaften

Listeria:	nicht anwesend/25g
koagulase Staphylokokken +:	<10 ufc/g
Salmonellen	nicht anwesend/25g

Konservierungs- und Lieferungsmodalitäten

Man empfiehlt den Käse kühl zu lagern, nicht in Räumen, die mit Schimmel befallen sind, sondern gut durchlüftet und eine niedrige Luftfeuchtigkeit haben

Die Rinde ist nicht essbar, so wie die Rinde, bei ähnlichen Käsesorten, nicht essbar ist.

Herstellungswerk:
P.zza S. Pietro, 4 - 26010 Casaleto Ceredano (CR)
IT 03 / 028 CE

Werk der Ablagerung und der Verpackung:
V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)
IT 03 / 104 CE



Reifung und Verpackung zertifiziert BRC - IFS



Produkt mit SGS-Zertifikat

- Ausschließlich mit italienischer Milch aus einem auf 100km von der Molkerei begrenzten Gebiet hergestellter Käse
- Ohne Lysozym
- ohne Laktose (Laktose <0,5mg/100g)

