



Valgrana S.p.A. a socio unico

Via Moretta 7

12030 Scarnafigi (CN)

IT
01 84
CE**SCHEMA TECNICA**

V00101 - Rev 000 del 01/11/22

Formaggio PIEMONTE CLASSICO - Forme - EAN Peso

Codice Articolo:V00101

DESCRIZIONE	
Marchio	PIEMONTE
Descrizione	Formaggio duro, a base di latte vaccino crudo, a pasta cotta e a lenta maturazione.
Stagionatura	Minimo 16 mesi
Ingredienti	LATTE CRUDO vaccino, sale e caglio
Allergeni	LATTE. Non sono presenti altri allergeni come ingrediente e/o derivanti da contaminazione crociata
Origine del latte	Italia (Piemonte)
Caratteristiche salienti	SENZA LISOZIMA
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso, facce piane con diametro di 40cm circa, altezza dello scalzo 22cm circa per 33Kg circa.
Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Dolce e delicato
Colore	Dal bianco al leggermente paglierino
Struttura della Pasta	Dura, con struttura leggermente granulosa
Crosta	Non edibile. Colore tipico del formaggio stagionato
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI	
Energia	1894 kj/458 kcal
Grassi	38,0 g
di cui acidi grassi saturi	26,0 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	28,0 g
Sale	2,0 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25g
Salmonella	Non rilevabile in 25g
CONFEZIONAMENTO UNITA' DI VENDITA PER IL CONSUMATORE	
GTIN-13 (EAN 13)	2297721
CONFEZIONAMENTO UNITA' DI VENDITA PER IL CLIENTE	
GTIN-14 (EAN 128)	98022703001011
Descrizione UV Cliente	Forma intera
Modalità di conservazione cliente	In locali idonei freschi e asciutti
Dimensione Bancale	80x120cm



Valgrana S.p.A. a socio unico

Via Moretta 7

12030 Scarnafigi (CN)



SCHEDA TECNICA

V00101 - Rev 000 del 01/11/22

Formaggio PIEMONTINO CLASSICO - Forme - EAN Peso

Codice Articolo:V00101