



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

NS. CODICE	DENOMINAZIONE
GO5	STRACHITUNT
DESCRIZIONE	Formaggio molle da tavola a pasta cruda
STRUTTURA	leggermente morbida, unita e compatta
FORMA	cilindrica
DIMENSIONI	diametro 21 cm scalzo 12 cm. diametro 19 cm scalzo 10 cm.
CROSTA	rugosa di colore giallognolo tendente al grigio nel prodotto stagionato
CONSISTENZA	compatta
COLORE (pasta <i>int</i>)	compatta con striature cremose, fondente nel sottocrosta diffuse venature di colore verde chiaro
SAPORE	aromatico
ODORE	delicato
INGREDIENTI	latte vaccino, sale e caglio
STAGIONATURA	60 gg.
UNITA' DI VENDITA	forma del peso di Kg.4,5 ca forma del peso di Kg. 3 ca.
TIPO	confezionata in carta alimentare idonea
GRASSO CONTENUTO	sulla sostanza secca 45%
VALORI NUTRIZIONALI	(riferiti a 100 g. di prodotto)
VALORE ENERGETICO	Kcal 330 -KJ 1375
PROTEINE	g.19
FOSFORO	mg.360
GRASSI	g.26
CALCIO	mg.420
COLESTEROLO	mg. 70
ACQUA	g.51
POTASSIO	mg.120
Sono presenti Vitamine A,B1,B2,B6,B12,E,PP	
CONSERVANTI	nessuno
CONSERVARE	in frigo alla temperatura di + 0°/6° C.
CONSERVABILITA'	60 gg. Dal confezionamento
IMBALLO	
TIPO	cartone TBMK
PEZZI PER IMBALLO	1

