

Caseificio del Sarvanot

“senso formage es en darmage”

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO

NOME:	BERULET
INGREDIENTI:	LATTE DI PECORA, CAGLIO, SALE
PROVENIENZA LATTE:	ALLEVAMENTI IN VALLE MAIRA
TIPO LATTE:	PECORA INTERO
TRATTAMENTO LATTE:	LATTE CRUDO
STAGIONATURA:	SEMISTAGIONATO IN GROTTA MINIMO 60 GG CON SALATURA A MANO
TIPO FORMAGGIO:	GRASSO
ASPETTO:	FORMA ROTONDA CON FACCE PIANE E SCALZO ARROTONDATO
PESO:	VARIABILE TRA I 1,60 E I 2,20 KG
CROSTA:	TIPO NATURALE NON EDIBILE DI SPESSORE SOTTILE CON CONSISTENZA DA TENERA A LEGGERMENTE RIGIDA SECONDO STAGIONATURA
PASTA:	COLORE BIANCO/GIALLA CON STRUTTURA CONSISTENTE E PICCOLA OCCHIATURA DISPERSA NELLA FORMA
AROMA:	SENTORE DI ERBE DI MONTAGNA O FIENO, SECONDO L'EPOCA DI PRODUZIONE, GUSTO SAPIDO E CARATTERISTICO DEL LATTE OVINO
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	(valori medi per 100 gr) valore energetico KJ 1609, Kcal 385, grassi 31 g, di cui grassi saturi 17 g, carboidrati 0,8 g, di cui zuccheri 0, proteine 21g, sale 2,3 g.
FONTI:	RDP AGRILAB- CHELAB 2015 Tabelle INRAN (it) USDA (usa) , Linee guida UE DIC/2012, Reg UE 1169/2011 dba ieo