

## **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

FORMAGGIO BAGOSS 1/8 S.V.

Ingredienti: **latte** vaccino, caglio, sale

### **Caratteristiche organolettiche**

Tipo: formaggio semiduro a lunga stagionatura dai 12 ai 36 mesi e oltre

Peso: 2,5 ca peso variabile

Caratteristiche: formaggio prodotto con latte di due munte

Particolarità: presenza di zafferano

Zona di provenienza: dai pascoli di Bagolino (Bs)

### **Caratteristiche chimiche**

Umidità : < 30 – 38 %

Grasso s/s : > 45%

Lipidi : 30 – 35 %

Protidi : 22 – 25 %

Ceneri : 2,2 – 2,5 %

### **Caratteristiche microbiologiche**

Stafilococchi < 100/g

E.coli < 100/g

Listeria assente 25 g

Salmonella assente 25 g

Coliformi totali < 10000/g

Temperatura di conservazione : 4° C

Scadenza : 60 gg dal confezionamento sotto vuoto

Allergeni : latte - non contiene glutine