



www.bongetta.it

IT
03 / 492
CE



BONGETTA

BONGETTINO NOSTRANO



INGREDIENTI: Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

Aspetto esteriore: Crosta sottile, morbida, bianca, tendente al paglierino se stagionata.
Gusto: dolce , aromatico al procedere della stagionatura.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Prodotto: Forma di parallelepipedo a base quadrata.
Lato: circa 13 cm
Scalzo: circa 4/5 cm
Peso: 0,5-0,7 Kg

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Grassi Totali:	22-26%
Proteine:	18-20%
Carboidrati:	0,5-3%
Sale:	1-1,4%
Umidità:	51-54%
Ceneri:	2-4%

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Valore Energetico	1292 kJ \310 kcal
Proteine	19 g
Grassi	24 g
di cui saturi	16 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Sale	2 g

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE:

Coliformi Totali:	<104 ufc/g
Escherichia Coli:	<102 ufc/g
Stafilococchi C+:	<102 ufc/g
Salmonella spp:	Assente in 25g
Listeria Monocytogenes:	Assente in 25g

CONSERVAZIONE e LOGISTICA:

Conservazione e trasporto: +4° +8° C

1x8 cartone

1x6 piano pallet

Scadenza prodotto:

Rintracciabilità, scadenze e altro vedi etichetta o documento commerciale.

Nel termine di conservazione, sia per le forme che per i pezzi, il prodotto deve essere rivoltato ogni 15 giorni.

Si consiglia di valutare l'eventuale disimballo del prodotto.

EAN AZIENDA	EAN PRODOTTO
9800 4431	400175

Bongetta Srl

Cosio Valtellino, 05-11-2015