

# Bisalta Blu

- Formaggio stagionato ed erborinato da tavola a latte intero con forma cilindrica a facce piane, crosta non edibile grigio chiaro; pasta morbida di colore bianco, bianco-avorio e con venature evidenti di colore verde.
- E' gradevolmente profumato e gustoso.

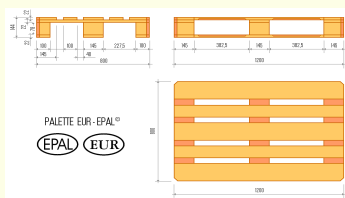
## CARATTERISTICHE TECNICHE:

**LATTE UTILIZZATO:** vaccino, intero, pastorizzato.

**INGREDIENTI:** latte, sale, caglio. Crosta non edibile.

**MATURAZIONE:** almeno 40 giorni. Conservare a 4°C.

## **IMBALLO:**



forme singole incartate con carta alluminata per alimenti (24 forme per strato per un carico massimo in altezza di 2 strati)  
A richiesta 2 forme incartate e confezionate in scatole di cartone 39 x 23 x 12 (9 scatole per strato, per un carico massimo in altezza di 5 strati).  
Se la forma non è sezionata e rimane conservata a 4 °C, mantiene le caratteristiche per un periodo di almeno venti giorni dalla spedizione.

## CARATTERISTICHE:

**Peso** 2 – 2,6 Kg  
**Diametro** 16 – 17 cm  
**Scalzo** 7 – 9 cm

*Tabella con valori analitici*

Umidità	41,88 su 100 g di prodotto
Proteine % su T.Q.	23,38 su 100 g di prodotto
Carboidrati	1,14 su 100 g di prodotto
Ceneri	3,10 su 100 g di prodotto
Fibre alimentari	<0,1 su 100 g di prodotto
Valore energetico	373 kcal/100 g
Valore energetico	1.545 kjoule/100g
Grassi	30,50 su 100 g di prodotto
Glucosio	0,09 su 100 g di prodotto
Galattosio	0,03 su 100 g di prodotto
Fruttosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Lattosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Saccarosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Maltosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Maltotriosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Sodio	4.570 mg/Kg

*I valori espressi nella presente tabella sono puramente indicativi*  
*Per i criteri microbiologici applicati ai prodotti alimentari si fa riferimento a quanto stabilito dal Regolamento 2073/2005/CE*



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto