



**ALIMENTARE
FRESCO**
EMMENTHAL / EDAMER

EMMENTALER BAVARESE KG.2,7X4



**CODICE
04205**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Emmental bavarese, mezzo trancio.
Tipologia prodotto: formaggio di latte vaccino, di provenienza bavarese.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: UE
Paese di condizionamento o di trasformazione: UE

STAGIONATURA MINIMA

55-60 giorni

INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici, cloruro di calcio.
***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Crosta: liscia, asciutta

Pasta: elastica, occhiatura, omogenea

Sapore, aroma e odore: caratteristico, aromatico, leggero, dolce

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

5 +/-3°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

135 giorni



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it