



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

<b>PRODOTTO</b>	<b>NOME PRODOTTO:</b>	Fontal di Cavalese
	<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	sottovuoto
<b>INDICAZIONI ETICHETTA</b>	<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b>	Formaggio
	<b>INGREDIENTI E ALLERGENI:</b>	Latte, sale, caglio
	<b>ORIGINE DEL LATTE:</b>	Italia, Trentino Alto-Adige
	<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:</b>	(Valori medi per 100 g)
	<i>Energia</i>	1524 kJ - 367 kcal
	<i>Grassi</i>	30 g
	<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	21 g
	<i>Carboidrati</i>	0,9 g
	<i>di cui Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	24 g
	<i>Sale equivalente (Sodio x 2,5)</i>	1,4 g
	<i>Calcio</i>	847 mg (106% Valori Nutritivi di Riferimento)
	<i>Fosforo</i>	437 mg (62% Valori Nutritivi di Riferimento)
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:</b>	0-6°C	
<b>ULTERIORI INDICAZIONI:</b>	Crosta non edibile	
<b>RESPONSABILE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE</b>	Gruppo Formaggi del Trentino - via Bregenz, 18 - 38121 Trento P .IVA 00107950222 - <a href="http://www.formaggideltrentino.it">www.formaggideltrentino.it</a>	
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b> <p>Il termine Fontal è entrato in uso negli anni '50 e, dagli anni '70, questo formaggio viene lavorato nei caseifici cooperativi trentini. Il Fontal di Cavalese, prodotto dal Caseificio Social Val di Fiemme, è un formaggio con caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla freschezza e alla qualità del latte utilizzato.</p> <p>Caratteristiche: formaggio prodotto con latte pastorizzato, a pasta semidura e semicotta. Derivante da alimentazione NO OGM, completamente privo di additivi e conservanti.</p>	