



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	NOME PRODOTTO:	Fontal di Cavalese
	CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
INDICAZIONI ETICHETTA	DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Formaggio
	INGREDIENTI E ALLERGENI:	Latte, sale, caglio
	ORIGINE DEL LATTE:	Italia, Trentino Alto-Adige
	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:	(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)	
	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	0-6°C
	ULTERIORI INDICAZIONI:	Crosta non edibile
	RESPONSABILE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE	Gruppo Formaggi del Trentino - via Bregenz, 18 - 38121 Trento P .IVA 00107950222 - www.formaggidel trentino.it
DESCRIZIONE	DESCRIZIONE	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. Caratteristiche: formaggio prodotto con latte pastorizzato, a pasta semidura e semicotta. Derivante da alimentazione NO OGM, completamente privo di additivi e conservanti.