

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	NOME PRODOTTO:	Formae Val di Fiemme
	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>	1597 kJ - 385 kcal
	<i>Grassi</i>	31 g
	<i>Acidi grassi saturi</i>	22 g
	<i>Carboidrati</i>	0,7 g
	<i>Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	26 g
	<i>Sale</i>	1,3 g
	<i>Calcio</i>	992 mg (124% Valori Nutrizionali di Riferimento)
	<i>Fosforo</i>	479 mg (68% Valori Nutrizionali di Riferimento)
	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	0-6°C
	ULTERORI 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 Formae Val di Fiemme, formaggio tipico dell'omonima valle, è prodotto dal Caseificio Sociale Val di Fiemme a Cavalese. Si tratta di un formaggio a crosta lavata, la quale assume quindi una caratterizzazione rugosa, e colori che possono variare dal giallo ocra, al marrone chiaro e al rossiccio Caratteristiche: formaggio prodotto con latte crudo, a pasta semidura e semicotta. Derivante da alimentazione NO OGM, completamente privo di additivi e conservanti.