



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	NOME PRODOTTO:	Mezzano Trentino di Alta Montagna
	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>	1685 kJ - 405 kcal
	<i>Grassi</i>	31 g
	<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	21 g
	<i>Carboidrati</i>	1,4 g
	<i>di cui Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	31 g
	<i>Sale</i>	1,8 g
	<i>Calcio</i>	1130 mg (141% Valori Nutrizionali di Riferimento)
	<i>Fosforo</i>	637 mg (91% 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 <p>Il Mezzano Trentino di Alta Montagna è così chiamato perché prodotto nei caseifici della Valli di Fiemme e Primiero, a quote intorno ai 1000 m. La stagionatura, che va dai 4 agli 8 mesi, e anche oltre, lo rende un formaggio saporito e gustoso, da pasto.</p> <p>Caratteristiche: formaggio prodotto con latte crudo, a pasta compatta. Derivante da alimentazione NO OGM, completamente privo di additivi e conservanti.</p>	