



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	NOME PRODOTTO:	Primiero Fresco
	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>	1552 kJ - 374 kcal
	<i>Grassi</i>	30 g
	<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	20 g
	<i>Carboidrati</i>	1,5 g
	<i>di cui Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	25 g
	<i>Sale</i>	1,4 g
	<i>Calcio</i>	876 mg (110% Valori Nutritivi di Riferimento)
	<i>Fosforo</i>	535 mg (76% Valori Nutritivi 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 Primiero Fresco è prodotto nell'omonima valle, proprio sotto alle Dolomiti delle Pale di S. Martino, dal Caseificio di Primiero. Viene stagionato da 2 a 8 mesi e viene settimanalmente lavato con acqua tiepida e sale; ciò consente al formaggio di sviluppare aromi intensi. Caratteristiche: formaggio prodotto con latte crudo, a pasta semidura e semicotta. Derivante da alimentazione NO OGM, completamente privo di additivi e conservanti.	