



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

<b>PRODOTTO</b>	<b>NOME PRODOTTO:</b>	Puzzone di Moena DOP
	<b>CONFEZIONAMENTO:</b>	sottovuoto
<b>INDICAZIONI ETICHETTA</b>	<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b>	Formaggio
	<b>INGREDIENTI E ALLERGENI:</b>	<b>Latte</b> , sale , caglio
	<b>ORIGINE DEL LATTE:</b>	Italia, Trentino Alto-Adige
	<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:</b>	(Valori medi per 100 g)
	<i>Energia</i>	1573 kJ - 379 kcal
	<i>Grassi</i>	30 g
	<i>di cui Acidi grassi saturi</i>	21 g
	<i>Carboidrati</i>	0,7 g
	<i>di cui Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	26 g
	<i>Sale</i>	1,7 g
<i>Calcio</i>	899 mg (112% Valori Nutritivi di Riferimento)	
<i>Fosforo</i>	530 mg (76% Valori Nutritivi di Riferimento)	
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:</b>	0-6°C	
<b>ULTERORI 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.formaggidel trentino.it">www.formaggidel trentino.it</a>	
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>DESCRIZIONE</b> Il Puzzone di Moena, prodotto nel Caseifici delle Valli di Fiemme, Fassa e Primiero, è un formaggio DOP. Quello prodotto con il latte di alpeggio e stagionato almeno 120 giorni è tutelato dal Presidio Slow Food. Il suo particolare nome deriva dall'aroma molto intenso dovuto alla pratica della "spugnatura" effettuata nel corso della stagionatura. Caratteristiche: formaggio prodotto con latte crudo, a pasta semidura e semicotta, con crosta umida. Derivante da alimentazione NO OGM, completamente privo di additivi e conservanti.	