



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

<b>PRODOTTO</b>	<b>NOME PRODOTTO:</b>	Vezzena del Trentino
	<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>	1628 kJ - 392 kcal
	<i>Grassi</i>	29 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>	31 g
	<i>Sale</i>	1,8 g
	<i>Calcio</i>	1131 mg (141% Valori Nutritivi di Riferimento)
	<i>Fosforo</i>	683 mg (98% Valori Nutritivi di Riferimento)
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:</b>	0-8°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 Vèzzena del Trentino, oggi prodotto dal Caseificio di Sabbionara, è un ottimo formaggio da tavola e da grattugia, già apprezzato agli inizi del '900. Saporito, leggermente piccante, può arrivare fino a 2 anni di stagionatura con aromi diversi a seconda del periodo di pascolo delle bovine. Caratteristiche: formaggio prodotto con latte crudo parzialmente scremato, a pasta semidura e semicotta. Derivante da alimentazione NO OGM, completamente privo di additivi e conservanti.	