



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	NOME PRODOTTO:	Vezzena del Trentino
	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>	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)	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	0-8°C	
ULTERIORI 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 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.</p> <p>Caratteristiche: formaggio prodotto con latte crudo parzialmente scremato, a pasta semidura e semicotta. Derivante da alimentazione NO OGM, completamente privo di additivi e conservanti.</p>	