

FONTINA DOP (Fornita da Cas. Bredy)

Ultimo agg./ Last update

15/05/2024

47

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	902510
Descrizione	Formaggio prodotto solo con latte crudo intero proveniente da una sola mungitura di bovine di razza valdostana, alimentate secondo le disposizioni del disciplinare di produzione, sull'intero territorio della Valle d'Aosta. Stagionato in grotte naturali				
Ingredienti	LATTE crudo, caglio, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	7,5 - 12 kg	Dimensioni (cm)	Ø 30-45 x h 7-10
Crosta	Compatta, sottile e morbida - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore dal bianco avorio al giallo paglierino				
Struttura	Elastica e morbida				
Sapore e aroma	Tipico sapore gradevole				
Stagionatura	min 80 giorni	Temperatura di conservazione		max + 8°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione		Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1496 - 360

GRASSI (g)	28,0	PROTEINE (g)	27,0
di cui ac. grassi saturi (g)	19,5	SALE (g)	0,7
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	35,0 - 42,0
Residuo secco %	58,0 - 65,0
Grasso ss %	> 45,0
Aw	0,940
pH	5,50 - 6,50

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

FONTINA DOP (Fornita da Cas. Bredy)

Ultimo agg./ Last update

15/05/2024

47

Category	CHEESE			Cod.	902510
Description	Semi-cooked cheese produced only with whole raw milk coming from a single milking of Val d'Aosta breed cows, fed according to the provisions of the production regulations, on the whole territory of the Valle d'Aosta. Aged in natural caves				
Ingredients	Raw cow MILK, salt, rennet				
Format	Wheel	Weight (kg)	7,5 - 12 kg	Size (cm)	Ø 30-45 x h 7-10
Rind	Light brown, thin and elastic - Non edible				
Internal appearance	White ivory to straw yellow color colored paste				
Texture	Elastic and soft				
Taste and smell	Typical and pleasant flavour				
Ageing	min 80 days	Storage Temperature		max + 8°C	
Allergens	Milk (including lactose) and products thereof				
Gluten	Absent	GMO	Absent		
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy		

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1496 - 360

FAT (g)	28,0	PROTEIN (g)	27,0
of which saturates (g)	19,5	SALT (g)	0,7
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	35,0 - 42,0
Dry Matter (%)	58,0 - 65,0
Fat in dry matter (%)	> 45,0
Aw	0,940
pH	5,50 - 6,50

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

FONTINA DOP (Fornita da Cas. Bredy)

Ultimo agg./ Last update

15/05/2024

47

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Carta per alimenti - Food paper	150
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

	Packaging	Shelf life (giorni/days)
a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit