

FORMAI DE RUSTÍ

Ultimo agg./ Last update

20/03/2023

146

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904412
Descrizione	Il Formai De Rustí è un formaggio semigrasso prodotto con latte crudo di zona montana della Val Seriana. La sua forma facilita il taglio per essere cucinato in piastra, padella, micro-onde o direttamente in tavola. Grazie alla sua forma e alla sua pasta, pur fondendosi, mantiene la sua forma originaria				
Ingredienti	LATTE crudo vaccino, sale, caglio				
Formato	Forma a parallelepipedo	Peso (kg)	4,5 - 5,0 k	Dimensioni (cm)	12 x 12 x h 36
Crosta	Liscia e lievemente rugosa, sottile, color giallognolo				
Aspetto interno	Pasta sostenuta di color bianco-paglierino				
Struttura	Pasta asciutta e compatta con occhiatura variegata e non uniforme				
Sapore e aroma	Dolce e aromatico diventa più intenso con la stagionatura, odore leggermente acidulo e più intenso durante la stagione estiva				
Stagionatura	30 - 90 giorni	Temperatura di conservazione		max + 6°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)

1550 - 370

GRASSI (g)	30,0	PROTEINE (g)	25,0
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0	SALE (g)	1,0
CARBOIDRATI (g)	1,0		
di cui zuccheri (g)	1,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	40
Residuo secco %	60
Grasso ss %	50
Aw	0,95 - 0,98
pH	4,9 - 5,4

E coli (ufc/g)	< 10.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 10.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

FORMAI DE RUSTÍ

Ultimo agg./ Last update

20/03/2023

146

Category	CHEESE	Cod.	904412
Description	Formai De Rustì is a semi-fat cheese made from raw milk from the Val Seriana mountain area. Its shape facilitates cutting to be cooked in a plate, pan, microwave or directly on the table. Thanks to its shape and its texture, while melting, it retains its original shape		
Ingredients	Raw cow MILK, salt, rennet		
Format	Parallelepiped shape	Weight (kg)	4,5 - 5,0 k
		Size (cm)	12 x 12 x h 36
Rind	Smooth and slightly wrinkled, thin, yellowish		
Internal appearance	Sustained white-straw colored paste		
Texture	Dry and compact paste with variegated and uneven eyes		
Taste and smell	Sweet and aromatic it becomes more intense with seasoning, slightly acidic and more intense smell during the summer season		
Ageing	30 - 90 days	Storage Temperature	max + 6°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)

1550 - 370

FAT (g)	30,0	PROTEIN (g)	25,0
of which satures (g)	18,0	SALT (g)	1,0
CARBOHYDRATE (g)	1,0		
of which sugars(g)	1,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	40
Dry Matter (%)	60
Fat in dry matter (%)	50
Aw	0,95 - 0,98
pH	4,9 - 5,4

E coli (CFU/g)	< 10.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 10.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

FORMAI DE RUSTÍ

Ultimo agg./ Last update

20/03/2023

146

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)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

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