

**LATTERIA LE VALLI STAGIONATO E  
AFFINATO IN VINO**

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

48

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903844
Descrizione	Formaggio a pasta semi-dura, cotta, prodotto con latte vaccino termizzato, affinato in vinacce di uva rossa contenenti SOLFITI		
Ingredienti	LATTE vaccino termizzato, sale, caglio di vitello		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	6 kg
		Dimensioni (cm)	30-35 x 30-35 x h 8-10
Crosta	Liscia, regolare, elastica di colore vinaccia - Non edibile		
Aspetto interno	pasta di colore da avorio a giallo paglierino		
Struttura	semi dura, compatta ed elastica con presenza di occhiatura		
Sapore e aroma	Pieno e intenso, tendente al saporito col progredire della stagionatura		
Stagionatura	min 90 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati, può contenere tracce di SOLFITI in crosta		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1649 - 398

GRASSI (g)	34,0	PROTEINE (g)	23,0
di cui ac. grassi saturi (g)	23,0	SALE (g)	1,8
CARBOIDRATI (g)	0,8		
di cui zuccheri (g)	0,5		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	35,0
Residuo secco %	65,0
Grasso ss %	45
Aw	0,950
pH	5,50

E coli (ufc/g)	< 1000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**LATTERIA LE VALLI STAGIONATO E  
AFFINATO IN VINO**

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

48

Category	CHEESE	Cod.	903844
Description	Semi-hard cheese, cooked, made with thermized cow's milk, aged in red grape pomace containing SULPHITES		
Ingredients	Thermized cow's MILK, salt, calf rennet		
Format	Wheel	Wheight (kg)	6 kg
		Size (cm)	30-35 x 30-35 x h 8-10
Rind	Smooth, regular, elastic, pomace coloured - Non edible		
Internal appearance	paste with an ivory to straw yellow color		
Texture	semi hard, compact and elastic with widespread small eyes		
Taste and smell	Full and intense, tending to be tasty as seasoning progresses		
Ageing	min 90 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof, may contain traces of SULPHITE on rind		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1649 - 398

FAT (g)	34,0	PROTEIN (g)	23,0
of which satures (g)	23,0	SALT (g)	1,8
CARBOHYDRATE (g)	0,8		
of which sugars(g)	0,5		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	35,0
Dry Matter (%)	65,0
Fat in dry matter (%)	45
Aw	0,950
pH	5,50

**Microbiological Characteristics**

E coli (CFU/g)	< 1000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**LATTERIA LE VALLI STAGIONATO E  
AFFINATO IN VINO**

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

48

**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)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="150"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit  cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="60"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit  cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="60"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit  cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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