

Montagna Alto Adige superior



1105660 | Un prodotto naturale con un sapore inconfondibile e saporito

Il Montagna Alto Adige superior è un formaggio da taglio a pasta semidura che presenta un aroma saporito con una stagionatura minima di 6 mesi. Una vera delizia.

Descrizione:	Formaggio a pasta semidura
Provenienza del latte:	Alto Adige - Alta Pusteria
Ingredienti:	Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio
Stagionatura:	minimo 6 mesi
Stoccaggio:	conservare da + 1° a + 10°C
Sapore:	Aromatico e molto saporito
Occhiatura:	Scarsa a forma di noce
Forma:	Rotonda
Dimensioni:	Diametro 38 cm, altezza 10 cm
Peso:	ca. 11 kg



Montagna Alto Adige superior - SCHEDA TECNICA



prodotto da:
Latteria Tre Cime
 Via Pusteria 3/C
 I-39034 Dobbiaco

TEL 0039 | 0474 | 971300
 FAX 0039 | 0474 | 971333

www.3cime.it
 info@mondolattetrecime.com



NON OGM

Origine del latte: Italia (Alto Adige)



DATI GENERALI

Provenienza del latte:	Alto Adige - Alta Pusteria		
Peso:	ca. 11 kg		
Misure:	Diametro: 38 cm Altezza: 10 cm		
Sapore/Consistenza:	Formaggio da taglio tipico, aromatico e molto saporito a pasta semidura		
Occhiatura:	Scarsa a forma di noce		
Superficie:	Crosta non edibile		
Colore:	Giallo chiaro - oro		
Scadenza:	60 giorni		
Unità di vendita	1/1 Forma	Si	Codice 1105660
	1/2 Forma	Si	Codice 1105662
	1/4 Forma	Si	Codice 1105664

DATI TECNICI

Ingredienti:	Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio		
Stagionatura:	Stagionatura ideale minima 6 mesi		
Stoccaggio:	conservare da + 1° a + 10°C		
Apporto nutrizionale per 100g:	Energia:	1.730 kJ / 420 kcal	
	Grasso:	30 g	- di cui acidi grassi saturi: 21 g
	Carboidrati:	0 g	- di cui zuccheri: 0 g (di cui lattosio <0,1g)
	Proteine:	27 g	sale: 1,1 g
Caratteristiche chimiche per 100 g:	Grasso in contenuto secco:	50g	
	Grasso:	30g	
	Umidità:	40-50g	
Caratteristiche microbiologiche:	Salmonella spp:	assente / 25 g	
	Listeria monocytogenes:	assente / 25 g	
	Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche		
	Fed. delle Latterie Sociali Altoatesine dalla raccolta del latte al prodotto finite		

CONTROLLO DI QUALITÀ

MATERIALE D'IMBALLAGGIO

Etichetta	Standard		
Carta per alimentari	Su richiesta		
Sottovuoto	Standard per 1/2 e 1/4 forme		
Pellicola termoretraibile	Su richiesta		
Cartone	Standard		
Cartonaggio su bancale	Standard		
Bancale	Standard		

DATI DI IMBALLAGGIO

Unità d'imballo:	1/1 Forma	1/2 Forma	1/4 Forma
Disponibilità:	si	si	si

1/1 Forma			
Pezzi per Cartone	1		
Cartone	Lunghezza: 41 cm	Larghezza: 41 cm	Altezza: 13,5 cm
Cartoni per bancale:	30		
Cartoni per strato:	6		
Strati:	5		
Altezza senza bancale:	67,5 cm		
Altezza totale:	82,5 cm		
Misure bancale:	Europalett 120cm x 80cm x 15cm		

1/2 Forma			
Pezzi per Cartone	2		
Cartone	Lunghezza: 41 cm	Larghezza: 41 cm	Altezza: 13,5 cm
Cartoni per bancale:	30		
Cartoni per strato:	6		
Strati:	5		
Altezza senza bancale:	67,5 cm		
Altezza totale:	82,5 cm		
Misure bancale:	Europalett 120cm x 80cm x 15cm		

1/4 Forma			
Pezzi per Cartone	4		
Cartone	Lunghezza: 41 cm	Larghezza: 41 cm	Altezza: 13,5 cm
Cartoni per bancale:	30		
Cartoni per strato:	6		
Strati:	5		
Altezza senza bancale:	67,5 cm		
Altezza totale:	82,5 cm		
Misure bancale:	Europalett 120cm x 80cm x 15cm		

Altre unità d'imballo	1/1 forme sfuso su bancale		
-----------------------	----------------------------	--	--

versione 01/21: verificato elettronicamente 17.02.2021

Delizie dall'Alta Pusteria