

Fumichello della Val Pusteria 0,6Kg



1105130 | Formaggio morbido da taglio dal leggero aroma affumicato

Il Fumichello della Val Pusteria è un prodotto di alta qualità che ottiene il suo sapore straordinario grazie a fumi freddi. La pasta è morbida, la crosta sottile e aromatica e ottima per il palato. Questo formaggio convince ogni buongustaio alla ricerca di tradizione e sapore rustico.

Descrizione:	Formaggio morbido
Provenienza del latte:	Alto Adige - Alta Pusteria
Ingredienti:	Latte fieno STG pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio
Stagionatura:	ca. 1 settimana, affumicato a freddo
Stoccaggio:	conservare da +1° a +10°C
Sapore:	Delicato, leggero aroma affumicato
Occhiatura:	Nessuna o scarsa
Forma:	Rotonda
Dimensioni:	Diametro 11,5 cm, altezza 8 cm
Peso:	ca. 0,6 kg



Fumichello della Val Pusteria 0,6Kg - SCHEDA TECNICA



prodotto da:

Lattoria 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. 0,6 kg		
Misure:	Diametro: 11,50 cm Altezza: 8 cm		
Sapore/Consistenza:	Formaggio morbido da taglio dal leggero aroma affumicato		
Occhiatura:	Nessuna o scarsa		
Affumicazione:	16 ore con legni di: faggio, abete rosso, abete, pino silvestre - Crosta non edibile		
Colore:	Marrone		
Scadenza:	90 giorni		
Unità di vendita:	1/1 Forma	Si	Codice 1105130
	1/2 Forma	No	Codice
	1/4 Forma	No	Codice

DATI TECNICI

Ingredienti:	Latte fieno	STG pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio	
Stagionatura:	1 settimana con affumicazione fredda successivamente a 16°C.		
Stoccaggio:	conservare da +1° a +10°C		
Apporto nutrizionale per 100g:	Energia:	1.680 kJ / 405 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: 1,2 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 Lattorie Sociali Altoatesine dalla raccolta del latte al prodotto finito		

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	no	no
1/1 Forma			
Pezzi per Cartone	24		
Cartone	Lunghezza: 52 cm	Larghezza: 38 cm	Altezza: 14 cm
Cartoni per bancale:	12		
Cartoni per strato:	4		
Strati:	3		
Altezza senza bancale:	42 cm		
Altezza totale:	57 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