



Friulmont

SOCIETÀ CONSORTILE LATTIERO CASEARIA



Valbrunella



Valbrunella

Bollo sanitario produttore

Ingredienti

Aspetto

Sapore

Stagionatura

Specifiche e caratteristiche
(su 100 grammi di prodotto)

Caratteristiche microbiologiche

Allergeni

Conservazione

Trasporto

I nostri consigli



Formaggio a pasta semicotta, canestrato, prodotto nel caseificio della Cooperativa Agricoltori Valcanale ad Ugovizza – Malborghetto Valbruna, con latte vaccino intero proveniente esclusivamente da allevamenti locali.

IT 06 060

Latte, caglio, sale, fermenti lattici.

Forma cilindrica con diametro cm 20-21, altezza cm 8,5 cm, peso kg 5 - 6. Crosta liscia di colore giallo paglierino, pasta morbida ed elastica di colore giallo chiaro, con occhiatura medio - piccola, uniformemente distribuita.

Dolce di latte.

Si consuma fresco ad una stagionatura variabile fra 30 e 90 giorni.

Umidità	36 - 42
Proteine	19 - 23
Grassi	29 - 32
Materia secca	54 - 58

Conforme a Reg. CE n. 2073/2005

Prodotti a base di latte.

Conservazione in luogo asciutto, al riparo dalla luce, lontano da fonti di calore a temperatura compresa tra + 8,5 e +12°C per la forma intera, a + 4°C per il prodotto porzionato non confezionato.

Il trasporto deve essere effettuato a temperatura compresa tra + 4°C e + 12°C.

E' un formaggio gradito da grandi e piccini e per questo adatto a tutte le occasioni. Da provare anche su pizze e torte salate.

Friulmont Soc. cons. a r.l.

Via J. Linussio, 1 - 33020 Amaro (UD) Italy - Tel. +39.0433.486111 - Fax +39.0433.486500
friulmont@friulmont.it - friulmont@legalmail.it - www.friulmont.it