



Bormino





Bormino

Descrizione:

il Bormino appartiene alla tradizione casearia dell'Alta Valle. E' una formaggella ottenuta dalla lavorazione di latte intero, il suo sapore è molto dolce e delicato. La pasta è morbida e di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagione. L'occhiatura è fine e rada, la sua crosta bianca, morbida e fiorita.

Grazie alla sua versatilità, vuoi per il suo gusto, vuoi per la sua morbidezza, lo possiamo servire semplicemente con del pane, magari alle noci, oppure con frutta secca o anche fresca, pere, fichi, ecc...

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza min 45 mm - diametro 100/140 mm

Peso: 0,800 Kg \pm 0,200 kg

Stagionatura: minimo 10 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco/giallo paglierino a seconda della stagione

Sapore: dolce, delicato, aromatico con la stagionatura

Consistenza: morbido

Aspetto: crosta bianca fiorita, pasta morbida fondente, leggermente occhiata

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 42%

Sostanza secca \leq 58%

Grassi T.q. \geq 25% - Grassi S.s. \geq 43%

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione +4/6°C - 90%R

Temperatura di trasporto +4/6° C

CODICE	PRODOTTO	PESO MEDIO	UNITA' DI VENDITA	COD. EAN	IMBALLO	SHELF LIFE
13413	Bormino	0,8 Kg ca	a peso	2733890123457	cartone 5 pezzi	40 gg.
DIMENSIONI CARTONE		445 x 245 x 90 mm		STRATI/PALLET		5
PESO LORDO MEDIO CARTONE		4,200 Kg ca		CARTONI/ PALLET		35
CARTONI/ STRATO		7		DIMENSIONI/PALLET		EURO

