

**NOME DEL  
 PRODOTTO**
**BAGOSS**

|   |  |             |
|---|--|-------------|
| Composizione-Ingredienti  | Latte vaccino parzialmente scremato per affioramento spontaneo, sale marino, caglio di vitello in polvere, zafferano   |             |
| Descrizione   | Formaggio semi-grasso, a pasta dura cotta (>48°C), prodotto con latte vaccino crudo  |             |
| Metodo di produzione  | Formaggio ottenuto per coagulazione presamica di latte parzialmente scremato per affioramento naturale, cottura ad elevata temperatura e stagionatura per un minimo di 12 mesi   |             |
| Aspetto del prodotto  | <p><b>Forma:</b> cilindrica</p> <p><b>Aspetto esteriore:</b> colore bruno-rossiccio o scuro, dovuto all'ossidazione dell'olio di lino, con crosta dura.</p> <p><b>Facce:</b> piane di-40-45 cm</p> <p><b>Scalzo:</b> dritto di-11-12 cm</p> <p><b>Aspetto della pasta:</b> di colore giallo, di intensità variabile, consistenza uniforme e compatta</p> <p><b>Occhiatura:</b> da assente fino a piccola e rada</p> <p><b>Peso delle forme:</b> medio di 16-21 kg</p> <p><b>Uniformità delle forme prodotte:</b> variabili per diametro e peso</p> <p><b>Stagionatura:</b> lunga, minimo 12 mesi fino a 36 e oltre</p> |             |
| Aspetto della confezione  | Forme intere   |             |
| Conservazione   | le forme intere vanno conservate a temperatura di 6 - 20 °C fino alla stagionatura desiderata.   |             |
| Destinazione  | Alimentazione umana  |             |
| Modalità di commercializzazione   | Forme intere. Mantenere in condizioni igieniche proprie a temperatura non superiore a 8 °C   |             |
| Modalità di consumo   | Consumo tal quale o utilizzo in preparazioni gastronomiche o alimentari  |             |
| Origine del latte   | <b>Italia</b> ( Bagolino)  |             |
| Allergeni   | proteina del <b>latte</b>  |             |
| <b>Informazioni nutrizionali<br/>valori medi indicativi per<br/>100 g</b> ( considerato che i<br>contenuti cambiano con la<br>perdita di umidità<br>conseguente alla<br>stagionatura) | Kcal   | 350         |
|   | Kj   | 1461        |
|   | Acqua  | 33_35 g     |
|   | Proteine   | 35_38 g     |
|   | Grassi totali  | 20_22 g     |
|   | Di cui saturi  | 14,5-15,1 g |
|   | insaturi   | 6,5-6,7 g   |
|   | polinsaturi  | 0,77-0,92 g |
|   | Carboidrati  | 1,7-2,7 g   |
|   | Di cui zuccheri  | 0,00 g      |
|   | Sale   | 2,5-3,6 g   |