

**SCHEDA TECNICA MERCEOLOGICA DEL BAGÒSS**

FORMAGGIO OTTENUTO CON LATTE PRODOTTO NEGLI ALLEVAMENTI IN COMUNE DI BAGOLINO - BS -

DENOMINAZIONE DI VENDITA	BAGÒSS
CODICE PRODOTTO	A6 "CODEX ALIMENTARIUS"
CONFEZIONE	PEZZI
IMBALLO	CARTONE

**PECULIARITÀ PRODOTTO**

INGREDIENTI	LATTE VACCINO CRUDO PARZIALMENTE SCREMATO, CAGLIO NATURALE IN POLVERE DI VITELLO - SALE - ZAFFERANO.
CLASSIFICAZIONE	FORMAGGIO A PASTA DURA SEMIGRASSO
FORMA	CILINDRICA A FACCE PIANE
DIAMETRO E SCALZO	CM. 40 - 55; CM. 10,00 - 12,00 DIRITTO
PESO	18 - 22 KG.
SALATURA	MANUALE - RIGOROSAMENTE A SECCO
CROSTA	DURA - DI COLORE GIALLO BRUNO
PASTA	COMPATTA - DI COLORE TENUE A VOLTE CON PICCOLE OCCHIATURE
SAPORE	INTENSO - TALVOLTA LEGGERMENTE PICCANTE
AROMA	PERSISTENTE - DI FRUTTA SECCA

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE SUL TALQUALE**

UMIDITÀ	30 - 35%
GRASSO	25 - 30%
PROTEINE	30 - 35%
CHILO-CALORIE	310 SU 100 GRAMMI

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PRESENZA DI FLORA LATTICA TIPICA DELLA ZONA DI PRODUZIONE  
COMUNE DI BAGOLINO (BS)

**MARCHIO REGISTRATO N° 1062396**

BAGOSS



BAGOSS

- ▶ CONFORME ALLA LEGISLAZIONE SULLA RINTRACCIABILITÀ REG. CE 178/2002.
- ▶ CONFORME AL REGOLAMENTO CE N° 853/2004.