





 Via Pasubio, 44  Via Pasubio, 9 37069, Villafranca di Verona	  <p><b>Leone S.r.l.</b></p> <p><b>SCHEDA TECNICA</b> <b>DATA SHEET</b></p>	   <small>SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE UNIVERSITÀ CIGI - CREA - IAP</small> <small>Operatore controllato n.135 Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 016 - Agricoltura UE</small>
		MD 4.2-1
		Rev. 0 del 17/05/2023

## EMMENTAL BAVARESE

### 1. Descrizione prodotto / Product description:

Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato. Pasta morbida ed elastica con occhiatura caratteristica, sapore delicato e piacevolmente aromatico.  
Cheese made with pasteurized cow's milk. Soft and elastic paste with characteristic holes, delicate and pleasantly aromatic flavor.

### 2. Ingredienti / Ingredients:

**LATTE**, sale, caglio microbico, fermenti lattici.  
**MILK**, salt, microbial rennet, ferments.

Allergeni / Allergens: Latte / Milk

Origine del latte / Milk origin: Germania / Germany

### 3. Valori nutrizionali per 100g di prodotto / Nutritional values per 100g

Valore energetico Energetic value	370 Kcal / 1537 kJ
Grassi / Fat di cui saturi / of which saturated	28,5 g 19,4 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	0 g 0 g
Proteine / Proteins	28 g
Sale / Salt	0,50 g

### 4. Valori microbiologici / Microbiological data

Escherichia coli beta-glucuronidase +	<100 ufc/g
Staphylococcus coagulase +	<100 ufc/g