






 Via Pasubio, 44  Via Pasubio, 9 37069, Villafranca di Verona	 Leone S.r.l.  SCHEDA TECNICA DATA SHEET	    <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
---	---	--

EMMENTALER SWITZERLAND AOP KALTBACH

1. Descrizione prodotto / Product description:

Formaggio svizzero prodotto con latte vaccino e stagionato in grotta. Pasta semidura e compatta con la caratteristica occhiatura marcata e irregolare, sapore aromatico e deciso.
Swiss cheese made from cow's milk and aged in cave. Semi-hard and compact paste with the characteristic marked and irregular holes, aromatic and mildly strong flavor.

2. Ingredienti / Ingredients:

LATTE, caglio, fermenti lattici, sale. Crosta non edibile.
MILK, rennet, ferments, salt. Rind not edible.

Allergeni / Allergens: Latte / Milk

Origine del latte / Milk origin: Svizzera / Switzerland

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

Valore energetico Energetic value	398 kcal / 1653 kJ
Grassi / Fat di cui saturi / of which saturated	31 g 19 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	<0,1 g <0,1 g
Proteine / Proteins	29 g
Sale / Salt	0,50 g

4. Valori microbiologici / Microbiological data

Escherichia coli beta-glucuronidase +	<100 ufc/g
Staphylococcus coagulase +	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella spp	Assente

Il presente documento è stato riesaminato ed approvato dal Responsabile per la Sicurezza Alimentare di Leone S.r.l., in formato Elettronico.
This document has been reviewed and approved by the Food Safety Officer of Leone S.r.l., in Electronic format.

Rev.01 del 27/11/2023 SB