





 Via Pasubio, 44  Via Pasubio, 9 37069, Villafranca di Verona	 Leone S.r.l.  SCHEDA TECNICA DATA SHEET	   <small>SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE UNIVERSITÀ CIGR - IFOF</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
---	---	---

FORMAGGIO DURO ITALIANO 100% LATTE ITALIANO

1. Descrizione prodotto / Product description:

Formaggio duro prodotto con latte vaccino italiano, buono da tavola o da grattugia. Consistenza finemente granulosa e friabile, sapore fragrante e delicato.

Hard cheese produced with Italian cow's milk, good for eating or grating. Finely granular and crumbly texture, fragrant and delicate flavour.

2. Ingredienti / Ingredients:

LATTE, sale, caglio microbico, conservante: lisozima (proteina dell'**UOVO**).

MILK, salt, microbial rennet, preservative: lysozyme (**EGG** protein).

Allergeni / Allergens: Latte - uovo / Milk - egg

Origine del latte / Milk origin: Italia / Italy

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

Valore energetico Energetic value	397 Kcal / 1651 kJ
Grassi / Fat di cui saturi / of which saturated	29,7 g 21,8 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	0 g 0 g
Proteine / Proteins	31,3 g
Sale / Salt	1,50 g

4. Valori microbiologici / Microbiological data

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