







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

## FORMAGGIO DURO ITALIANO

### 1. Descrizione prodotto / Product description:

Formaggio duro prodotto in Italia, buono da tavola o da grattugia. Consistenza granulosa e friabile, sapore fragrante e delicato.  
Hard cheese produced in Italy. Grainy 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: Paesi UE / UE countries

### 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