



SCHEDA TECNICA PRODOTTO:

RASCHERA DOP

Caratteristiche del prodotto

Codice articolo	RASD01
aroma e sapore	profumi lattici con sensazioni vegetali di pascolo
forma	quadrata con facce piane, anche in versione rotonda
peso forme	quadrata: 6 - 10 kg; rotonda: 5 - 8 kg (secondo il disciplinare di produzione)
struttura della pasta	pasta semidura con piccole occhiature diffuse
colore della pasta	bianco paglierino
colore della crosta	nocciola con muffe grigie

Ingredienti

Latte
sale
caglio
fermenti lattici
CROSTA NON EDIBILE
ALLERGENI: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico	1564 kJ - 377 kcal
Grassi	31,0 g
di cui acidi grassi saturi	21,51 g
Carboidrati	1,61 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	22,9 g
Sale	1,0 g

Periodo di stagionatura (previsto dal disciplinare)

Raschera DOP	minimo 30 giorni
--------------	------------------

Modalità di conservazione

Temperatura consigliata	tra i +0°C e +4°C
Shelf life	70 giorni dal confezionamento
Shelf life garantita alla consegna	65 giorni

Imballo

forma incartata singolarmente
EPAL da 30 forme, 3 piani da 7 forme; ultimo piano da 9 forme.
Codice EAN: 200061CPPPPPC