

CASEIFICIO REGGIANI BIO	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	R00 Ed.01 28/07/21

NOME RAGIONE SOCIALE	Caseificio Bio Reggiani di REGGIANI ROBERTO Via Francesco Baracca, 6/a, 41013 Castelfranco Emilia MO	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	TOSONE BIO	
CARATTERISTICHE GENERALI	Formaggio a pasta morbida privo di crosta, ottenuto prima della salatura dalla rifilatura delle forme di Parmigiano Reggiano BIO	
INGREDIENTI	LATTE vaccino, caglio	
ALLERGENI	LATTE	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Morbido dal gusto fortemente lattico, privo di sapidità. Ottimo per accompagnare spuntini e/o stimolare la tua creatività in cucina	
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto può essere consumato sia tal quale, sia utilizzato come ingrediente all'interno di preparazioni gastronomiche <u>Non adatto a persone intolleranti al lattosio e con allergie al latte</u>	
CONSERVABILITÀ E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE	La vita commerciale è di 7 giorni Il prodotto deve essere conservato in frigo ad una temperatura massime di + 4°C	
VALORI NUTRIZIONALI composizione media per 100g	Energia	1671 kj / 736 kcal
	grassi	90 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
	carboidrati	36 g
	di cui zuccheri	0 g
	fibre	0 g
	proteine	69 g
sale	0 g	