

**Fornitore:**

Caseificio F.lli Paleni snc  
Via Papa Giovanni XXIII  
Gromo (BG)

**SCHEDA TECNICA  
FORMAI DÈ RUSTÌ  
(FORMAGGIO TIPICO PER PIASTRA)**

*Rev. Del 17/09/2018*

**DENOMINAZIONE**

FORMAI DÈ RUSTÌ

**DESCRIZIONE**

Il Formai Dé Rustì è un Formaggio semigrasso prodotto esclusivamente con latte crudo di zona montana della ValSeriana. La sua forma facilita il taglio a fette quadrate pronte per essere cucinate alla piastra, in padella, in microonde oppure per essere consumato direttamente in tavola. Inoltre grazie alla sua forma e alla sua pasta, pur fondendosi, durante la cottura, mantiene la sua forma originaria.

**INGREDIENTI**

Latte vaccino (98,9%), sale (1%), caglio (< 0,1%).

**ORIGINE GEOGRAFICA DEGLI INGREDIENTI**

- LATTE: PAESE DI MUNGITURA (ITALIA) PAESE DI TRASFORMAZIONE (ITALIA) PAESE DI CONFEZIONAMENTO (ITALIA).
- SALE: Italia.
- CAGLIO: Italia.

**CARATTERISTICHE**

- LATTE: prodotto da latte crudo bovino.
- FORMA: parallelepipedo rettangolo
- DIMENSIONI: 12x12x36cm.
- PESO: 4,5-5 kg.
- PASTA: asciutta, compatta, sostenuta, di color bianco-paglierino.
- OCCHIATURA: variegata non uniforme.
- CROSTA: liscia e lievemente rugosa, sottile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro. Edibile.
- SAPORE: dolce e aromatico, diventa più intenso con la stagionatura.
- ODORE: delicato, leggermente acidulo, più intenso durante la stagione estiva.
- STAGIONATURA: da 30 gg a 90gg.

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

- Umidità: 40%.
- aw: 0,95-0,98.
- pH: 4,9-5,4.

**CARATTERISTICHE MICROBICHE:**

- Salmonella spp: assente in 25g
- Listeria monocytogenes: assente in 25g

**Fornitore:**

Caseificio F.lli Paleni snc

Via Papa Giovanni XXIII

Gromo (BG)

**SCHEDA TECNICA**

Rev. Del 17/09/2018

- Escherichia coli: <10.000 ufc/g
- Stafilococchi coagulasi positivi: <10.000 ufc/g
- Coliformi: <100.000 ufc/g
- Muffe: <100.000 ufc/g

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO**

- Valore energetico: 366 kcal/ 1.536 KJ
- Grasso: 30g  
di cui saturi: 18g<sup>1</sup>
- Carboidrati: 1g  
di cui zuccheri: 1g
- Proteine: 25g
- Sale: 1g

**ALLERGENI**

LATTE BOVINO

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

- FORMA INTERA: conservare da +1°C a +6°C
- FORMA TAGLIATA: conservare da +1°C a +4°C e proteggere la zona di taglio con un film per alimenti.

Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente almeno 20 minuti prima di consumarlo.

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

- CODICE ARTICOLO:9
- SHELF LIFE: forma intera 60 gg.  
forma tagliata 15 gg.
- PEZZI PER COLLO:3.
- IMBALLO PRIMARIO: carta alimentare.
- IMBALLO SECONDARIO: cartone.

Questo prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati ed è conforme al Reg. 1829/2003 e al Reg. 1830/2003 CE.

TIMBRO E FIRMA

---

<sup>1</sup> Valore medio stimato. La quantità di grassi saturi/insaturi varia notevolmente in base alla stagione e all'alimentazione dei bovini, in un intervallo compreso tra 80:20 e 40:60 come rapporto tra acidi grassi saturi e insaturi