

**NOME DEL  
PRODOTTO**

**BAGOSS**

Composizione-Ingredienti	Latte vaccino parzialmente scremato per affioramento spontaneo, sale marino, caglio di vitello in polvere, zafferano	
Descrizione	Formaggio semi-grasso, a pasta dura cotta (>48°C), prodotto con latte vaccino crudo	
Metodo di produzione	Formaggio ottenuto per coagulazione presamica di latte parzialmente scremato per affioramento naturale, cottura ad elevata temperatura e stagionatura per un minimo di 12 mesi	
Aspetto del prodotto	<p><b>Forma:</b> cilindrica</p> <p><b>Aspetto esteriore:</b> colore bruno-rossiccio o scuro, dovuto all'ossidazione dell'olio di lino, con crosta dura.</p> <p><b>Facce:</b> piane di-40-45 cm</p> <p><b>Scalzo:</b> dritto di-11-12 cm</p> <p><b>Aspetto della pasta:</b> di colore giallo, di intensità variabile, consistenza uniforme e compatta</p> <p><b>Occhiatura:</b> da assente fino a piccola e rada</p> <p><b>Peso delle forme:</b> medio di 16-21 kg</p> <p><b>Uniformità delle forme prodotte:</b> variabili per diametro e peso</p> <p><b>Stagionatura:</b> lunga, minimo 12 mesi fino a 36 e oltre</p>	
Aspetto della confezione	Forme intere	
Conservazione	le forme intere vanno conservate a temperatura di 6 - 20 °C fino alla stagionatura desiderata.	
Destinazione	Alimentazione umana	
Modalità di commercializzazione	Forme intere. Mantenere in condizioni igieniche proprie a temperatura non superiore a 8 °C	
Modalità di consumo	Consumo tal quale o utilizzo in preparazioni gastronomiche o alimentari	
Origine del latte	<b>Italia</b> ( Bagolino)	
Allergeni	proteina del <b>latte</b>	
<b>Informazioni nutrizionali valori medi indicativi per 100 g</b> ( considerato che i contenuti cambiano con la perdita di umidità conseguente alla stagionatura)	Kcal	350
	Kj	1461
	Acqua	33_35 g
	Proteine	35_38 g
	Grassi totali	20_22 g
	Di cui saturi	14,5-15,1 g
	insaturi	6,5-6,7 g
	polinsaturi	0,77-0,92 g
	Carboidrati	1,7-2,7 g
	Di cui zuccheri	0,00 g
	Sale	2,5-3,6 g