

# SCHEDA TECNICA



- Dal 1927 il Bergader viene prodotto secondo la sua ricetta tradizionale impiegando latte vaccino fresco
- Rinomato in tutto il mondo per la sua qualità eccellente, da Stoccolma a Singapore, da Mosca a Sidney non manca mai nella selezione di formaggi di ogni intenditore
- È un formaggio erborinato dal gusto cremoso-piccante, prodotto con latte vaccino ed aggiunta di muffe nobili
- Le più nobili muffe blu conferiscono varie sfumature di colore alla superficie del Bergader e ne garantiscono tutta la sua genuinità; queste muffe blu crescono spontaneamente e non subiscono alcun trattamento chimico
- Il Bergader è ideale per preparare piatti caldi, per insaporire salse e condimenti, per farcire ripieni di carne, di pesce e verdure o semplicemente spolverato su un gratin

## Bergader

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio
Shelf life	50 giorni
Aspetto esteriore	Quadrangolare da 3 kg; cilindrica da 2,5 kg
Stoccaggio	4 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	338 kcal
Proteine	21,0 g
Grasso	28,0 g
Carboidrati	< 1 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	50,0 %
Grasso	28,0 %
Umidità	49,0 %