



Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 6108887-37



## Formaggio MARGOT cuore di birra

### Codici:

Codice interno: 11MAR  
Codice EAN 13: 2441697  
Codice GTIN-14: 88020616000216  
Codice doganale: 04069099  
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

### Tipologia:

È un formaggio a struttura tenera, a media stagionatura, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e birra artigianale.

### Forma:

Cilindrica con diametro di 18 cm ca. ed altezza di 6 cm ca. Il peso medio è di 2 kg ca.

### Crosta:

Si presenta sottile, marrone, nelle forme più stagionate sono presenti caratteristiche muffe gialle. **Crosta non edibile.** Trattata in superficie con E150a (Caramello).

### Pasta:

Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Si presenta di colore bianco con sfumature paglierine. Il sapore è dolce, gradevole e delicato con sentori di birra.

### Maturazione:

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni.

### Uso:

È utilizzato come formaggio da tavola ed in cucina per la preparazione di piatti tipici.

### Ingredienti:

**Latte** vaccino, birra artigianale (contiene **Glutine**) 5%, sale, caglio, fermenti lattici.

### Confezione:

Etichetta apposta su una faccia avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

### Shelf life:

60 gg

### Unità imballo:

Scatola di cartone da n°2 pezzi.  
Il peso dell'imballaggio è di 4,5 kg.  
Dimensioni scatola cm: 45x23x11h.

### Pallettizzazione:

Strato pallet – 7 cartoni.  
Pallet – 49 cartoni.

### Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° ± 2° C.

### Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C.

Origine del latte Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterobacteriacee	<1.000 UFC/g
E. coli	<1.000 UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococco coagulasi positivo	<1.000 UFC/g
Parametri chimici e limiti critici	
Aflatossina M1	< 0,050 µg/kg (effettuato sul latte in arrivo)
Attività dell'acqua	>0,92
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1.316/318
Grassi (g)	25
-di cui acidi grassi saturi (g)	15
Carboidrati (g)	1,14
-di cui zuccheri (g)	1
Proteine (g)	21
Sale (g)	1,6
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
<b>Latte e prodotti a base di latte (lattosio).</b> Cereali della birra contenenti <b>glutine</b>	