



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

Formaggio MARGOT affinato al frumento maltato

Crosta:

Si presenta marrone chiaro, con il caratteristico frumento maltato in crosta. **Crosta non edibile.**

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 ca.
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

Codici:

Codice interno: 11MART
Codice EAN: 2770844
Codice GTIN-14: 88020616000599
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, birra artigianale e un successivo affinamento nel frumento maltato.

Forma:

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

| 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 | |
| Latte e prodotti a base di latte (lattosio). Cereali della birra contenenti glutine. | |