



Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 610887-37

Formaggio GOLIARDO affinato alle vinacce

Codici:

Codice interno: 12GOLV

Codice EAN: 2527534

Codice GTIN-14: 88020616000360

Codice doganale: 04069099

Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

È un formaggio a pasta semi-morbida prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e vino Barbera d'Asti D.O.C.G. Stagionato e affinato 15 giorni sotto vinacce.

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, rosso bruna con farina di vinacce. **Crosta non edibile.**

Pasta:

Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Si presenta di colore rosso bruno. Il sapore è morbido e aromatico

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni, affinate in vinacce per un periodo di 15 giorni e quindi riposte nuovamente sulle scalere per la parte finale della stagionatura.

Uso:

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

Ingredienti:

Latte intero vaccino, vino Barbera d'Asti DOCG (2%), sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

Etichetta apposta su una faccia, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

Shelf life:

60 gg

Unità imballo:

Scatola di cartone contenente 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

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)	1.386,07/330,02
Grassi (g)	27,60
-di cui acidi grassi saturi (g)	16,90
Carboidrati (g)	0,09
-di cui zuccheri (g)	0,00
Proteine (g)	20,80
Sale (g)	1,20
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio).	