



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



Formaggio MARGOT affinato con trebbie di birra

Codici:

Codice interno: 11MART

Codice EAN: 2770844

Codice ITF 14: 98020616000374

Codice doganale: 04069099

Tipologia:

È un formaggio a struttura tenera, a media stagionatura, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, birra artigianale e un successivo affinamento nelle trebbie della birra.

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 con le caratteristiche trebbie in crosta. 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 intero 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

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)	1.375,94/327,60
Grassi (g)	25,96
-di cui acidi grassi saturi (g)	15,21
Carboidrati (g)	1,34
-di cui zuccheri (g)	0,93
Proteine (g)	21,85
Sale (g)	1,69
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio). Cereali della birra contenenti glutine.	