

Formaggio GratinBlu



Crosta:

È marrone e spesso presenta caratteristiche muffe.
Crosta non edibile. Trattata in superficie con E150a (Caramello)

Pasta:

Ha colore bianco ed è compatta ma fusibile in bocca. Presenta caratteristiche e diffuse striature blu. Il sapore è un delicato equilibrio tra le note di burro e il piccante determinato dall'erborinatura.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in ambienti freschi ed umidi, su scalere di abete bianco, per un periodo di 60 giorni.

Uso:

Raffinato formaggio da tavola è utilizzato anche in cucina per la preparazione di piatti tipici.

Ingredienti:

Latte intero vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, muffe selezionate.

Confezione:

Etichetta su una faccia, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

Shelf life:

60 gg

Unità imballo:

Scatola di cartone contenente n° 2 forme.
Il peso dell'imballaggio è di 5,5 kg ca.
Dimensioni scatola cm: 41x22x18h.

Pallettizzazione:

Strato pallet – 7 cartoni.
Pallet – 35 cartoni.

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° ± 2° C

Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C

Codici:

Codice interno: 03CA3Y
Codice EAN 13: 2962849
Codice GTIN-14: 88020616000339
Codice doganale:04064090
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

Formaggio a pasta semi-dura, a maturazione lunga, ottenuto con latte vaccino intero, pastorizzato, con l'aggiunta di muffe selezionate.

Forma:

Cilindrica con diametro di 18 cm e altezza di 10 cm per un peso medio di 2,5 kg ca.

Paese di mungitura UE	
Paese di trasformazione 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	
pH	6,92
AW	>0,92
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1.470,00/350,00
Grassi (g)	30,00
-di cui acidi grassi saturi (g)	19,00
Carboidrati (g)	0,00
-di cui zuccheri (g)	0,00
Proteine (g)	20,00
Sale (g)	2,90
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio).	