



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

## Formaggio CapraBLU

### Codici:

Codice interno: 03CAPB  
Codice EAN 13: 2672477  
Codice GTIN-14: 88020616000582  
Codice doganale: 04064090  
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

### Tipologia:

Formaggio stagionato a pasta semi-dura. Ottenuto con latte di capra, con aggiunta di muffe selezionate.

### Forma:

Cilindrica con scalzo alto e dritto con facce piane. Altezza 10 cm, diametro 18 cm. Peso 2 kg.



### Crosta:

Struttura e aspetto grigio marrone. **Crosta non edibile.**

### Pasta:

Struttura unita di colore bianco con abbondante sviluppo di muffe. Consistenza compatta e sostenuta. Il sapore è piccante e deciso.

### 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 di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici di cui *Penicillium Roqueforti*.

### Confezione:

Etichetta apposta su un lato, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

### Shelf life:

60 giorni

### Unità imballo:

Scatola di cartone contenente n° 2 forme.  
Il peso dell'imballaggio è di 4,5 kg.  
Dimensioni scatola cm: 41x22x18h.

### Pallettizzazione:

Strato pallet – 7 cartoni.  
Pallet – 35 cartoni.

### Distribuzione:

Automezzi refrigerati a  $+6^{\circ} \pm 2^{\circ}$  C.

### Conservazione:

Ambiente refrigerato a  $+6^{\circ} \pm 2^{\circ}$  C.

Paese di mungitura UE	
Paese di trasformazione Italia	
Parametri chimici	
Aw	>0,92
pH	5,11
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1.328/320
Grassi (g)	25
-di cui acidi grassi saturi (g)	16
Carboidrati (g)	1,8
-di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	22
Sale (g)	1,1
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio).	