



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



Crosta:

È di colore rosso scuro, umida per il prolungato bagno nel vino, caratterizzata dalla farina di vinacce, può presentare caratteristiche muffe.

Crosta non edibile.

Pasta:

Ha colore bianco, leggermente sfumata di rosso nelle zone più interessate dall'affinamento. Presenta caratteristiche e diffuse striature blu. È compatta ma fusibile in bocca. Il sapore è un delicato equilibrio tra le note di burro e di vino e il piccante determinato dall'erborinatura.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate e affinate con il vino Barbera d'Asti DOCG in ambienti freschi ed umidi, su scalere di abete bianco, per 60 giorni.

Uso:

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

Ingredienti:

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

Confezione:

Etichetta apposta 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.
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.

Formaggio Blu Divino affinato al vino Barbera d'Asti DOCG

Codici:

Codice interno: 03CA3VIN

Codice EAN 13: 2424431

Codice GTIN-14: 88020616000766

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 e l'affinamento nel vino Barbera d'Asti DOCG.

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)	1.450/350
Grassi (g)	30
-di cui acidi grassi saturi (g)	19
Carboidrati (g)	<0,5
-di cui zuccheri (g)	<0,5
Proteine (g)	20
Sale (g)	2,9
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	