



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

Formaggio MARGOT alla birra



Crosta:

Si presenta sottile, marrone, 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:

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

Ingredienti:

Latte vaccino, birra artigianale (contiene **GLUTINE**) 5%, sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

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

Shelf life:

60 gg.

Unità imballo:

Scatola di cartone da n°6 pezzi.
Il peso dell'imballaggio è di 2,5 kg.
Dimensioni scatola cm: 30x20x11h.

Pallettizzazione:

Strato pallet – 10 cartoni.
Pallet – 50 cartoni.

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° ± 2° C.

Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C.

Codici:

Codice interno: 11MARP
Codice EAN 13: 2379207
Codice GTIN-14: 88020616000100
Codice doganale: 04069099
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

È un formaggio a struttura semi-morbida, a media stagionatura, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e birra artigianale.

Forma:

Cilindrica. Il diametro è di 8 cm con una leggera spanciatura dovuta all'assestamento della forma, l'altezza è di circa 7 cm, il peso medio è di circa 350 g.

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)	1.316/318
Grassi (g)	25
-di cui acidi grassi saturi (g)	15
Carboidrati (g)	1,14
-di cui zuccheri (g)	1
Proteine (g)	21
Sale (g)	1,6
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio). Cereali della birra (contiene glutine)	