



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



Formaggio MADAMA REALE

Codici:

Codice interno: 04MADP

Codice EAN: 2585588

Codice GTIN-14: 88020616000186

Codice doganale: 04069099

Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

Prodotto con latte vaccino pastorizzato di due mungiture consecutive. Formaggio a pasta semi-dura, a maturazione lunga di minimo 5 mesi.

Forma:

Cilindrica. Il diametro è di circa 30 cm e l'altezza circa 8 cm. Peso medio è di 4,5 kg ca.

Crosta:

Si presenta di colore grigio-marrone, ricca di muffe: bianche, gialle e rosse. **Crosta non edibile**, trattata con E150a (caramello)

Pasta:

Tenera, di colore bianco con sfumature paglierine. L'occhiatura è fine e distribuita regolarmente. Il sapore è intenso e armonico.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in cantine sotterranee, su scalere di abete bianco, per un periodo minimo di 4 mesi

Uso:

Viene utilizzata in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi e come formaggio da tavola.

Ingredienti:

LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici

Confezione:

Etichetta su una faccia, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

Shelf life:

60 gg

Unità imballo:

Scatola di cartone contenente n° 1 pezzo.
Il peso dell'imballaggio è di circa 5 kg
Dimensioni scatola cm: 32x32x11h

Pallettizzazione:

Strato pallet – 6 cartoni
Pallet – 36 cartoni (scatola da 1 pz.)

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 positiva	<1.000 UFC/g
Parametri chimici	
pH	5,12
AW	>0,92
Valori nutrizionali per 100 g	
Energia (kj/kcal)	1.600/386
Grassi (g)	32
-di cui acidi grassi saturi	22
Carboidrati (g)	<0,5
-di cui zuccheri (g)	<0,5
Proteine (g)	24
Sale (g)	1,5
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio)	