

PRODOTTO		"GORGONZOLA D.O.P."	
MALGHESE TIPOLOGIA PICCANTE			
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO			
Formaggio erborinato a pasta molle realizzato con latte intero di vacca sottoposto a pastorizzazione proveniente da aziende agricole ubicate nelle provincie del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola.			
INGREDIENTI		COAUDIOVANTI	
FORMAGGIO: Latte, sale, caglio di vitello		Fermenti lattici selezionati e muffe	
ALLERGENI: Latte e prodotti derivati			
ASSENZA DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI			
I DATI RIPORTATI DALLA PRESENTE SCHEDA NON SONO DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE.			
CARATTERISTICHE TECNICHE			
BOLLO CE	IT 03/332 CE		
QUANTITA' PER CONFEZIONE	da 9 a 12 Kg. (per ogni forma intera)		
SPESSORE cm	minimo 13 cm		
DIAMETRO cm	da 20 a 32		
TEMPERATURA STAGIONATURA	da 3 a 8 °C		
ASPETTO	Forma cilindrica con scalzo alto e facce piane		
TEMPERATURA CONSERVAZIONE	da 02 a 04 °C		
STAGIONATURA	da 80 giorni		
TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	30 giorni		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
SAPORE	Il tipo "Naturale" si presenta con sapore decisamente piccante		
COLORE	Pasta di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe con venature blu / verdastre. Crosta grigio e/o rosato NON EDIBILE.		
CONSISTENZA	Al tatto si presenta "solido" e cremoso, con pasta unita senza occhiature. Al palato si presenta morbido ed amalgamato, con facile scioglievolezza in bocca.		
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr.)			
ENERGIA	1308 KJ	315 Kcal	
GRASSI	23	g	
di cui			
ACIDI GRASSI SATURI	13,2	g	
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	6,47	g	
ACIDI GRASSI POLINSATURI	1,54	g	
CARBOIDRATI	3,05	g	
di cui ZUCCHERI	< 0,025	g	
PROTEINE	24	g	
SALE	1,76	g	
ASP. COMMERCIALE	Al consumo la forma si presenta rivestita da fogli di alluminio o di altro materiale protettivo		
PARAMETRI BATTERIOLOGICI			
Listeria Monocytogenes	Assente		
Salmonella Spp	Assente		
Staphilococcus Coagulati pos.	10 - 100 ufc/gr		
Escherichia Coli	10 - 1000 ufc/gr		
IL PRODOTTO E' SOGGETTO A CALO PESO NATURALE			
INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE: CROSTA NON EDIBILE			