

Selezione

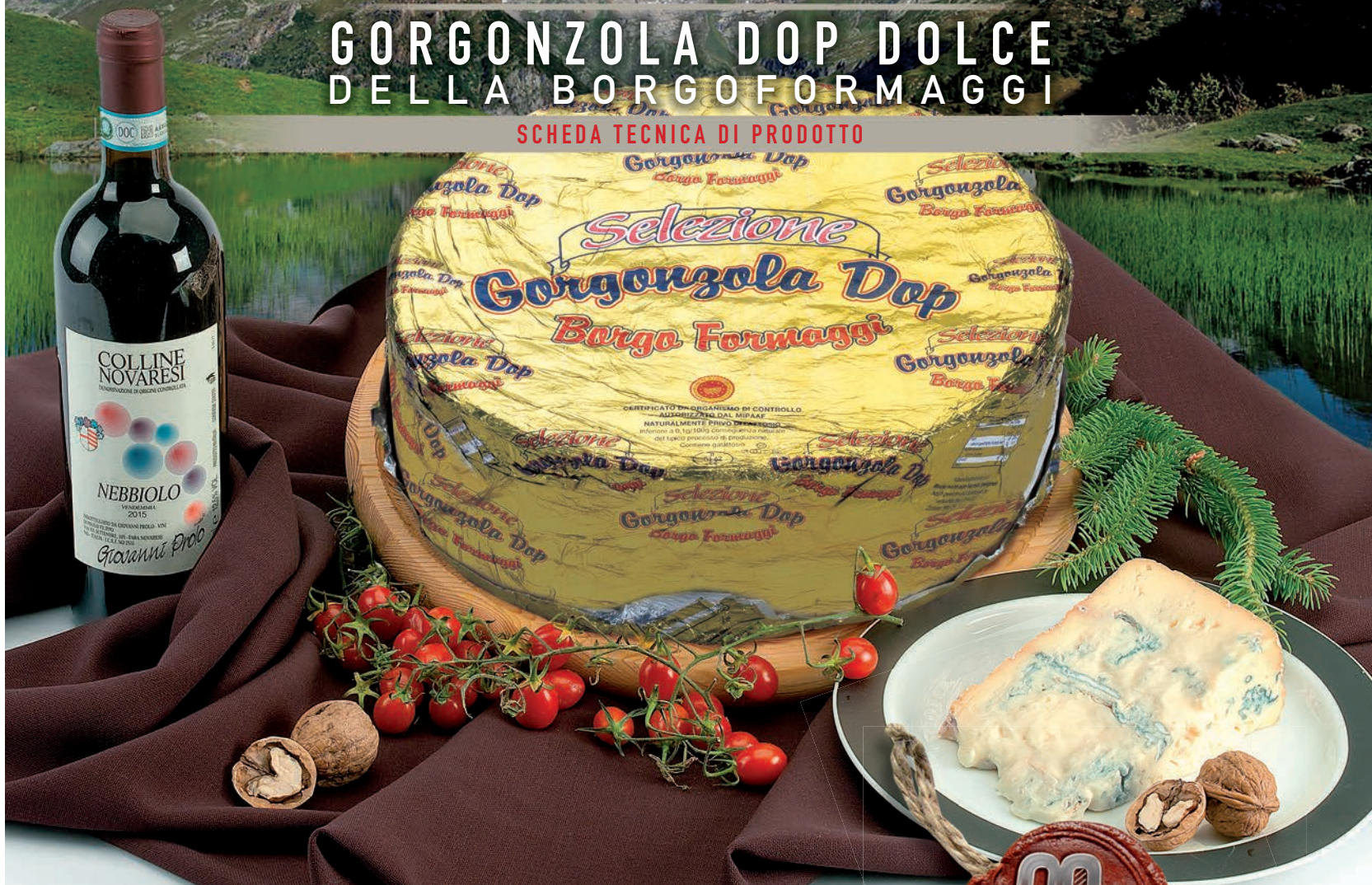
DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22

Borgo Formaggi

GORGONZOLA DOP DOLCE DELLA BORGOFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Il Gorgonzola dolce DOP è un prodotto ottenuto a partire dal latte interopastorizzato proveniente da allevamenti ubicati all'interno della zona prevista dal relativo disciplinare. Inseminato con fermenti lattici e con una sospensione di spore di *Penicillium* e lieviti selezionati. La crosta (non edibile) si presenta ruvida, grigio o rosata a seconda dei locali di stagionatura di consistenza resistente ed elastica, la pasta è di colore bianco o paglierino, screziata uniformemente di colore verde chiaro per moderato sviluppo di muffe (erborinatura). La struttura è unita, morbida, da leggermente cremosa a cremosa e il sapore è leggermente piccante tendente al dolce, caratteristico.



Corso Bruno Buozzi, 18/C | Fraz. Bornate | 13037 Serravalle Sesia (VC) | Tel. +39 0163 458312 | Fax +39 0163 450055

www.borgoformaggi.it | info@borgoformaggi.it

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



GORGONZOLA DOP DOLCE DELLA BORGIFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino intero italiano
- Fermento / Penicillium
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1375 - 330 (kj/Kcal)
Grassi	26,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	18,6 (g)
Carboidrati	0,2 (g)
Di cui: zuccheri	0,0 (g)
Proteine	19,0 (g)
Sale	1,9 (g)

La certificazione BRC è relativa al confezionamento del burro e alla stagionatura della toma



DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	minimo 50 gg
Modalità Stagionatura	
Dimensione e Forme	Ø 30 cm - scalzo 20 cm +/- 2%
Crosta	Non edibile
Etichetta ed Imballaggio Primario	Carta stagnola
Imballaggio Secondario	Carta bianca

MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +2°C +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 12 in varie pezzature
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2858906
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g
E. Coli	M=1000, m=100
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 g
Stafilococco Coagulasi positivo	M=1000, m=100



Corso Bruno Buozzi, 18/C | Fraz. Bornate | 13037 Serravalle Sesia (VC) | Tel. +39 0163 458312 | Fax +39 0163 450055

www.borgoformaggi.it | info@borgoformaggi.it