

Selezione

DATA: 12/06/23

REV.: 12/06/23



BLU DELLA VALSESIA BORGOFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Formaggio di latte vaccino pastorizzato, con la caratteristica erborinatura dei blu. Il colore della pasta varia da avorio al giallo paglierino; caratteristiche le screziature verdi/bluastre al centro della pasta, la consistenza della pasta semi-dura è elastica, in bocca sapido e gustoso, con sentori di erbe alpine. Stagiona su assi di abete rosso invecchiate per più di trent'anni per almeno 40 giorni.

Proposto nella pezzatura di 3 kg.

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: 12/06/23

REV.: 12/06/23



BLU DELLA VALSESIA BORGIFORMAGGI

SCHEMA TECNICO DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino italiano
- Fermenti lattici
- Caglio di origine animale
- Muffe *Penicillium* selezionate
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1628 - 389 (kJ/Kcal)
Grassi	31,1 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	19,2 (g)
Carboidrati	1,5 (g)
Di cui: zuccheri	1,5 (g)
Proteine	25,6 (g)
Sale	2,0 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Semidura
Stagionatura	40 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 18 cm - 10 cm scalzo +/- 5%
Crosta	Non edibile
Etichetta ed Imballaggio Primario	Alluminio
Imballaggio Secondario	Scatola di cartone

MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +2°C +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 3 +/- 3%
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2723828
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterobatteriacee	ufc/g <10
E. Coli	ufc/g <10
Salmonella spp	Assenti in 25g
Listeria Monocytogenes	Assenti in 25g
Stafilococco Coagulasi positivo	ufc/g <10

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



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