

Blu di capra -ai frutti di bosco-

-Cod. FITA031-

Scheda tecnica



Origine: **Italia** Regione: - **Lombardia**

Descrizione generale del prodotto

Formaggio erborinato dal gusto delicato ed equilibrato "stravolto" nel profumo ma soprattutto nel sapore dai frutti di bosco e petali di rosa macerati che lo ricoprono. L'insieme dei frutti di bosco, more, mirtilli, lamponi e fragoline macerati con petali di rosa cambiano completamente ciò che uno si aspetta di trovare nel gusto. (donano una piacevole sorpresa al palato)

Ingredienti

LATTE di capra intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio, Penicillum Roqueforti., sulla crosta Esterna mix in parti variabili di piccoli frutti di bosco disidratati e frammentati e di petali di rosa essiccati.
Origine del LATTE: paesi Ue

Caratteristiche organolettiche

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipologia di formaggio | Erborinato |
| Caratteristiche della pasta | Unita e compatta di colore bianco con venature azzurro-verdi |
| Sapore | Caratteristico caprino, dolce e gustoso |
| Peso | ca. 12 kg, forma rotonda tipicamente appiattita ø 30-40 cm con scalzo diritto di ca. 20 cm |
| Crosta | ricoperta con frutti di bosco disidratati e frammentati |
| Stagionatura | >90 giorni in idonei ambienti umidi. |

Caratteristiche chimiche

Umidità: 46,0%

pH: 5÷6

Caratteristiche microbiologiche

| | | | |
|-------------------------------|------------------|------------------------------------------|------------------|
| Salmonella spp | Assente in 25g | Staphylococcus coagulasi positivi | < 1.000 u.f.c./g |
| Escherichia coli | < 1.000 u.f.c./g | Coliformi totali 30°C : | 100.000 u.f.c./g |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25g | | |

Ogm

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto (valori medi)

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------|
| Energia: 331kcal / 1373 kJ | Grassi: 27g di cui saturi 23g | Carboidrati: 0g di cui zuccheri 0g |
| Proteine: 22g | Sale: 0,8g | |



Lista degli allergeni

| | Presenza nel prodotto | Presenza in tracce da contaminazione |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. | no | no |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei. | no | no |
| Uova e prodotti a base di uova | no | no |
| Pesce e prodotti a base di pesce. | no | no |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi. | no | no |
| Soia e prodotti a base di soia | no | no |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | si | |
| Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati. | no | no |
| Sedano e prodotti a base di sedano. | no | no |
| Senape e prodotti a base di senape. | no | no |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. | no | no |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2 | no | no |
| Lupino e prodotti a base di lupino | no | no |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | no | no |

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare cross contamination.

Modalità di imballaggio

| | |
|----------------------------|------------------------------------------------------|
| Confezionato intero | su foglio cerato |
| Porzionato | confezionato in sacchetti di plastica per sottovuoto |
| Imballo finale | scatole di cartone |

Modalità di consegna e di conservazione

| | |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Trasporto | tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c |
| Vendita | forma intera o ½ forma o ¼ forma o 1/8 forma |
| Modalità e temperatura di conservazione | conservare in frigo tra +2 e +6 °c |
| Shelf-life | 45 giorni dalla spedizione |

Emissione Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione Direzione

Data: 22-05-2017

