



CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE DI VENDITA	GORGONZOLA D.O.P.
CODICE ARTICOLO	000000561
FORMATO	Intero -- 1/2 -- 1/4 -- 1/8
PESO	1,5 kg
MODALITA' D' USO	Ready to eat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI

DESCRIZIONE	Formaggio molle da Tavola
INGREDIENTI	Latte vaccino intero, sale, caglio, fermenti selezionati, muffe selezionate
ALLERGENI	Latte
ORIGINE DEL LATTE	Italia
OGM	OGM Free
FORMA	Cilindrica diametro 33 cm , scalzo 20 cm
CROSTA	Rugosa, sottile, presenza di muffa
PASTA	Consistenza variabile, cremosa e morbida, erborinatura naturale
COLORE	Giallo paglierino, blu
SAPORE	Dolce, piccante
ODORE	Tipico, aromatico
STAGIONATURA	Oltre 50 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto

VALORE ENERGETICO	325 Kcal / 1346 Kj
GRASSI	27 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	19 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	20 g
SALE	1.8 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

E.COLI	≤ 100 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	≤ 100 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente (UFC/25g)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente (UFC/25g)

DATI CONSERVAZIONE

TEMPERATURA	Da 2°C a 6°C
SHELF-LIFE	60 giorni dal confezionamento

PACKAGING

IMBALLO PRIMARIO	Stagnola in alluminio
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
EAN	

PALLETTIZZAZIONE

PEZZI per UNITA' DI VENDITA



1 - 2 - 4 pz

COLLI per STRATO



6 CT

STRATI per PALLET



5 STRATI

CARTONI per PALLET



30 CARTONI

ARRIGONI SERGIO FORMAGGI s.r.l.

Uffici/Deposito: Via Pradelle, 24 Almè (BG)

Sede legale: Via Vittorio Veneto, 48 Taleggio – Valtaleggio (BG)

Tel. +39035543535 Fax +39035543766 e-mail: info@sergioarrigoni.it www.sergioarrigoni.it