

Blu



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: BL4001.8



PIEMONTE

Gorgonzola Piccante D.O.P. Gran Riserva®

Il gorgonzola della storia. Un grande blu prodotto con latte vaccino da un piccolo caseificio. La lavorazione è interamente manuale. La crosta si presenta di un bel colore rosato dato dalla stagionatura a crosta lavata. Aromaticità, intensità, persistenza sono le caratteristiche più importanti di questo grande formaggio,



INGREDIENTI:

Latte di vacca intero, fermenti lattici, sale, caglio e Penicillium

CROSTA NON EDIBILE

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte
(Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 120 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1464 KJ/353 Kcal
Grassi	29.7 g - di cui acidi grassi saturi: 20.7 g -
Carboidrati	0.32 g - di cui zuccheri: 0.32 g -
Proteine	20.8 g
Sale	1.2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
1.5 Kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	60 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: cilindrica a scalzo alto con facce piane

ALTEZZA: 15 - 19 cm

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 44 %

Sostanza secca: 56%

Materia grassa sul secco: 53%

pH: 6,0-6,2

Tecnologia di produzione

Il gorgonzola viene prodotto tutto l'anno con latte vaccino intero, di allevamenti ubicati all'interno della zona geografica tipica. Il latte dopo essere stato pastorizzato viene coagulato in caldaiette da 600 litri in seguito alle aggiunte di caglio di vitello, fermenti selezionati e spore di *Penicillium* alla temperatura di circa 30°-32°C: La cagliata ottenuta viene tagliata, cavata prima su spersori e poi formata manualmente in stampi. Le forme così ottenute vengono salate a secco in superficie. La stagionatura avviene su tavole di abete in celle alla temperatura di 4°-5°C e umidità del 90 -95%. Durante la stagionatura le forme vengono forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell'erborinatura e rivoltate periodicamente. La stagionatura di questo prodotto è di 120 gg.

Caratteristiche organolettiche

Il formaggio è a pasta cruda e compatta, burrosa con venature di colore blu intenso uniformemente distribuite; è caratterizzato da un sapore forte e deciso, quasi imperioso, aromatico e persistente.

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)