

Blu

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: BL4003



LOMBARDIA

Blu Bufala

Formaggio erborinato prodotto con latte di bufala. La pasta è compatta percorsa dalle tipiche venature blu dell'erborinatura. Il sapore è distinto, mediamente intenso. Si percepisce la dolcezza del latte. Con il protrarsi della stagionatura aumenta il sentore di piccante.



Stagionatura: 60 gg

INGREDIENTI:

Latte di bufala intero pastorizzato, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE: dal colore grigio ambrato, rugosa e asciutta

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

| | |
|-------------|---|
| Energia | 1681 KJ/ 407 Kcal |
| Grassi | 38 g - di cui acidi grassi saturi: 22.4 g - |
| Carboidrati | 0.1 g - di cui zuccheri: 0.1 g - |
| Proteine | 16 g |
| Sale | 1.91 g |

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

| PESO | PZ CONF | CARTONI PER STRATO | N° STRATI PER PALLET | MISURE CT | TMC |
|------|---------|--------------------|----------------------|--------------|-------|
| 4Kg | 2 | 6 | 6 | 510x240xh155 | 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: quadrata a facce piane

LUNGHEZZA: 20 cm

SCALZO: 12 cm

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 42.55 %

Sostanza secca: 57.45 %

Grasso sul secco: 46 %

Caratteristiche organolettiche

Formaggio dalla pasta che va dal cremoso al friabile in funzione della stagionatura, di color panna chiaro percorsa dalle tipiche venature blu dei formaggi erborinati. Il profumo presenta uno spunto lattico. Il sapore è distinto, mediamente intenso. Si percepisce la dolcezza del latte. Con il protrarsi della stagionatura aumenta il sentore di piccante.

Caratteristiche Microbiologiche

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