CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: BL4002.2

PIEMONTE

Gorgonzola D.O.P Isola Bella ®

Gorgonzola prodotto con tecniche moderne. Si presenta con crosta asciutta. La crosta è cremosa con venature verdi brillanti. Dolce al palato.

INGREDIENTI:

Latte di vacca intero pastorizzato, sale e caglio

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: 50 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1322 KJ/ 319 Kcal
Grassi	27 g – di acidi grassi saturi: 18.3 g -
Carboidrati	0.2 g – di cui zuccheri: <0.1 g -
Proteine	18.8 g
Sale	1.1 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
3 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

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche

Dimensioni

FORMA: cilindrica a scalzo alto con facce piane

ALTEZZA: 7.5 -8.5 cm

DIAMETRO: 30-32 cm

Caratteristiche Chimiche

Sostanza secca: 45%

Umidità: 55 %

Grasso su secco: min 48 %

pH: 6.0

Caratteristiche Microbiologiche

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

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 a 71° -72°C viene coagulato in caldaiette da 600 litri in seguito alle aggiunte di caglio di vitello, fermenti selezionati e spore di penicillio alla temperatura di 30°–32°C. La cagliata ottenuta viene tagliata, cavata prima su spersori e poi formata manualmente in stampi. Le forme così ottenute vengono successivamente salate (mediante una soluzione di acqua e sale opportunamente preparata). Il processo di stagionatura, che si protrae per almeno 50 giorni, avviene in celle adeguatamente areate, su assi in plastica alimentare. Il corretto rapporto temperatura umidità permette di ottenere un prodotto con croste asciutte e di un caratteristico colore.

Caratteristiche organolettiche

Il formaggio è a pasta cruda e cremosa, burrosa con venature verde uniformemente distribuite; è caratterizzato da un sapore dolce e gustoso.

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