

CODE L'ARTICLE : BL4001.4



PIEMONTE

Gorgonzola piccante D.O.P. Gran Riserva®

Le Gorgonzola de l'histoire. Un grand bleu produit avec du lait de vache d'une petite fromagerie. Le travail est entièrement manuel. La croûte présente une belle couleur rosée due à l'affinage à croûte lavée. Aromaticité, intensité, persistance sont les caractéristiques le plus importantes de ce grand fromage.

INGRÉDIENTS : lait entier de vache pasteurisé, ferments lactiques, sel, présure et Penicillium

CROÛTE PAS COMESTIBLE



Maturation : 120 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie 1464 KJ/353 Kcal

Graisses 29.7 g dont acides gras saturés 20.7 g

Glucides 0.32 g dont sucres 0.32 g

Protéines 20.8 g

Sel 1.2 g

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait (Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 4° C

ORIGINE DU LAIT : Italie **SANS OGM**

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
3 kg	1	Sur requête	Sur requête	//	60 jours

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

Spécifications techniques



Technologies de production

Le gorgonzola est produit toute l'année avec du lait de vache entier provenant des fermes situées dans un zone géographique typique. Le lait, après avoir été pasteurisé, est coagulé dans des chaudières de 600 litres à la suite de l'ajout de présure de veau, des ferments sélectionnés et des spores Penicillium à une température d'environ 30 -32 °C. Le caillé obtenu est étalé sur des tables servant à le contenir puis formée manuellement dans des moules. Les formes ainsi obtenues sont ensuite salées à sec en surface. La maturation a lieu sur des planches de sapin en chambres froides à une température de 4 - 5°C et une humidité de 90 -95%. Au cours de l'assaisonnement les formes sont percées sur les deux côtés plats pour permettre le développement des typiques veines vertes et ensuite périodiquement retournées. L'assaisonnement de ce produit est de 120 jours.

Dimensions

Moule : cylindrique à faces planes

Hauteur : 15 -19 cm

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 44%

Matière sèche : 56%

Matières grasses / l'extrait sec : 53%

Ph : 6 ±0.2

Caractéristiques

Le fromage à pâte crue et compacte, avec des veines de couleur bleu intense uniformément réparties ; il se caractérise par une saveur forte et décisive, presque impérieuse, aromatique et persistante.

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)