SCHEDA TECNICA:

GORGONZOLA D.O.P.

Denominazione: GORGONZOLA D.O.P.;

Descrizione: formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe. Viene prodotto secondo i regolamenti del Consorzio di Tutela.

INGREDIENTI:

- Latte vaccino intero pastorizzato
- Fermenti lattici selezionati
- Sale marino
- Caglio di origine animale
- Muffe appartenenti al genere Penicillium

CARATTERISTICHE FISICHE:

Forma: cilindrica a facce piane (diametro di 35 cm e scalzo dritto di 20 cm circa);

Peso: a peso variabile da 12 kg circa;

Crosta: rugosa di colore rosa più o meno intenso - non edibile;

Pasta: morbida di colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre;

Sapore: gusto dolce e leggermente piccante se più erborinato.

VALORI NUTRIZIONALI IN 100g DI PRODOTTO:

Energia	1349 kJ / 325 kcal
Grassi	27,0 g
di cui acidi grassi saturi	19,0 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri:	< 0,1 g
Proteine	19,4 g
Sale	1,6 g

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)	**PRESENTE**

CAPOFERRI FORMAGGI SRL *Sede legale:* P.zza Umberto I, n.2 – 24060 Adrara San Martino (BG) *Tel e Fax:* 035.933125 *mail:* info@formaggicapoferri.it

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Stagionatura:	minimo 50 giorni sino a oltre 80 giorni per il tipo piccante;
Confezionamento:	il prodotto viene venduto come confezionato e acquistato dal produttore;
Shelf-life:	termine minimo di conservazione indicato dal produttore al confezionamento;
Trasporto:	a temperatura controllata;
Conservazione:	in frigorifero da +2°C a +6°C.

CAPOFERRI FORMAGGI SRL *Sede legale:* P.zza Umberto I, n.2 – 24060 Adrara San Martino (BG) *Tel e Fax:* 035.933125 *mail:* info@formaggicapoferri.it