



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Gorgonzola DOP dulce 1/2 forma 1x6kg al cucchiaio		Revisión: 03/08/2020
Dirección de producción Via Roma, 32 - 28060 Castellazzo Novarese (NO) Italia		Fecha: 20/04/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo. País de origen de la leche: Italia. País de transformación de la leche: Italia.		Sello de salubridad IT 01 86 CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso blando y graso de pasta cruda, presentado en forma cilíndrica de 6 kg. Elaboración totalmente artesanal. Curación mínima 50 días.		REF SPIGA: BAR108
		PROVEEDOR: 00018

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	U.M	Valor
Enterobacteriase	Ufc/g	≤10.000
E.coli	Ufc/g	≤100
Estafilococos	Ufc/g	≤100
Enterotoxina estafilocócica	25g	Ausente
Listeria monocytogenes	25g	Ausente

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pasta: Suave y cremosa, uniforme, de color blanco o amarillo pálido con rayas azules/verdes debido a la formación de moho (marmóleo)
Sabor: Característico, dulce y ligeramente picante.
Color: Áspero gris/rojizo. Corteza no comestible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	1334
	kcal	319
Proteínas	g	19
Grasas	g	27
de las cuales saturadas	g	19
Carbohidratos	g	<0,1
de los cuales azúcares	g	<0,1
Sal	g	1,3

DATOS EN EL PRODUCTO

"L'ANGELO AL CUCCHIAIO"
QUESO GORGONZOLA DOP DOLCE
Ingredientes: LECHE de vaca pasteurizada, sal, cuajo.
Corteza no comestible - País de origen: ITALIA

EREDI ANGELO BARUFFALDI SRL
VIA ROMA 32
28060 CASTELLAZZO NOVARESE (NO) ITALIA

Fecha de caducidad: 21.06.2017

Conservar entre: 0° / +4°C

34E



5,948*kg



