

"Gran Cru di Grotta" di Brisighella

Formaggio di pecora stagionato in grotta naturale.

Caratteristiche

Formaggio di pecora stagionato in grotta naturale, crosta matura colore ocra, pasta color crema con lieve occhiatura irregolare, profumo intenso riconducibile alle muffe nobili presenti nell'ambiente naturale, sapore armonioso e gradevole.



Codice di fatturazione del prodotto	600	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio (di vitello), sale. Trattato in superficie con olio di lino. Farina di riso sulla crosta.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	2	Tara in g	20
Dimensioni	Stampo cm 20	Scalzo cm	7,5
Imballo	Mussola di cotone / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è accuratamente avvolto da una fine mussola appositamente progettata per una migliore conservazione.		
Giorni di stagionatura Media (prima della vendita)	120		
Shelf Life del prodotto intero in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	110	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temperatura max.4°C)	30
Codice EAN	2 251589	Codice GTIN	98024501006007
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°		Disponibilità Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali

Listeria m.: assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
------------------------------	----------------------------------	--------------------------

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1651 / 398	34	24	<0,5	<0,5	23	1,8	40,30	56,95

Unità di per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
2	12	6	72	395	190	115	265	EPAL