



*Latteria di Cameri*

dal 1914 tradizione e artigianalità



- I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

# Gorgonzola dolce DOP

EXTRA CREMOSO DA GASTRONOMIA





- 1 FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

# Gorgonzola dolce DOP

EXTRA CREMOSO DA GASTRONOMIA

## Caratteristiche fisiche ed organolettiche

**FORMA:** cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane, recanti impresso il marchio di origine e il numero identificativo 57 della Latteria di Cameri.

**DIMENSIONI:** altezza 15-19 cm diametro 30-32 cm.

**PESO:** 11,5-12,5 Kg circa.

**CROSTA:** struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature. Non edibile.

**Consistenza:** resistente, elastica.

**Spessore:** 2-5 mm.

**PASTA:** formaggio a pasta cruda, struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo muffe (erborinatura) di consistenza morbida - cremosa; occhiatura assente.

**SAPORE:** leggermente piccante, caratteristico.

## Caratteristiche chimiche per 100 g

Tenore minimo estratto secco	45 %
Tenore massimo in acqua	55 %
Tenore minimo grasso sul secco	48 %

## Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Valore energetico	1.323 kJ - 319 kcal
Grassi totali	27,12 g
di cui Acidi Grassi saturi	14,63 g
Carboidrati	< 1,0 g
di cui Zuccheri	< 0,1 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	18,80 g
Sale	1,88 g

## Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Enterotossine Stafilococciche	Assente in 25 g

## Allergeni e contaminanti

Latte e derivati presenti. Assenti altri allergeni.

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.

## Produzione

**INGREDIENTI:** latte, sale e caglio.

**LAVORAZIONE:** Il gorgonzola viene prodotto con latte vaccino intero proveniente dagli allevamenti dei nostri soci, ubicati in provincia di Novara.

Il latte dopo essere stato pastorizzato viene coagulato in caldaiette da 6 q.li in seguito all'aggiunta di caglio di vitello, fermenti selezionati e le spore di penicillo alla temperatura di circa 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 a secco in superficie. La stagionatura avviene su tavole di abete in celle alla temperatura di 4°-5°C e umidità del 95-98%. Durante la fase di stagionatura le forme vengono forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell'erborinatura e rivoltate periodicamente. La stagionatura minima consentita è di 50 giorni, l'ottimale per il consumo, che proponiamo nell'extra cremoso da gastronomia è di almeno 80 giorni.

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:** La temperatura di conservazione deve essere da + 2°C a + 6°C.

**TERMINE DI CONSERVAZIONE:** 60 giorni dalla data di confezionamento per le forme intere, 45 giorni per il prodotto porzionato.

Al dettaglio: per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto è consigliabile consumarlo entro una decina di giorni dall'acquisto.

## Formato e confezione

Imballo primario stagnola di alluminio e carta Aropel (materiali idonei al contatto con prodotti alimentari).

INTERA



CT. 12 Kg

MEZZA



6 Kg

QUARTO



3 Kgx2

OTTAVI



1,5 Kgx4

Rev. 02 del 07/04/2017