



*Lattoria di Cameri*

dal 1914 tradizione e artigianalità



- I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

# Gorgonzola piccante DOP

SELEZIONE "SAN LUCIO" E "SAN LUCIO RISERVA"





- 1 FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

# Gorgonzola piccante DOP

SELEZIONE "SAN LUCIO" E "SAN LUCIO RISERVA"

## 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:** 10,5 - 12,00 Kg.

**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 abbondante sviluppo di muffe (erborinatura) di colore verde-blu intenso, consistenza compatta e sostenuta, occhiatura assente.

**SAPORE:** piccante e deciso.

## 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	1.400 kJ - 338 kcal
Grassi totali	28,81 g
di cui Acidi Grassi saturi	12,15 g
Carboidrati	< 1,0 g
di cui Zuccheri	< 0,1 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	19,63 g
Sale	1,51 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 latte proveniente dai nostri allevamenti, ubicati in provincia di Novara, viene lavorato in modo esclusivamente artigianale nelle tipiche caldaie da 6 q.li.

Per questa lavorazione viene utilizzato un particolare tipo di caglio di vitello in pasta e una miscela selezionata di fermenti e spore di penicillum. Particolare cura è prestata alla salatura a secco manuale.

Fascette e tavole di stagionatura sono rigorosamente in legno in celle a temperatura e umidità modificate in base alla fase di maturazione.

Il prodotto dopo la fase di stagionatura tradizionale, che dura 3 mesi, passa a una cella dedicata all'affinamento dove in un ambiente curato viene portato a 4-5 mesi di stagionatura per la "Selezione San Lucio classica" e fino a 7 mesi per il "Riserva".

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

**TERMINE DI CONSERVAZIONE:** 90 giorni dalla data di confezionamento.

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

METÀ  
ORIZZ. O  
IN PIEDI



6 Kg

QUARTO  
ORIZZ. O  
IN PIEDI



3 Kg

OTTAVO



1,5 Kg

Rev. 02 del 07/04/2017