



Latteria di Cameri

dal 1914 tradizione e artigianalità



- I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

Nivellina

GORGONZOLA CON MASCARPONE



- 1 FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

Nivellina

GORGONZOLA CON MASCARPONE

Caratteristiche fisiche ed organolettiche

FORMA: preparazione alimentare ottenuta dalla sovrapposizione di strati di gorgonzola e mascarpone.

DIMENSIONI: parallelepipedo lungo circa 18 cm.

Sezione 12x12 cm.

PESO: da 1 a 1,2 Kg.

CONSISTENZA: morbida tendente al cremoso.

SAPORE: dolce, leggermente piccante.

Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Valore energetico	1.651 kJ - 400 kcal
Grassi totali	37,90 g
di cui Acidi Grassi saturi	22,60 g
Carboidrati	0,3 g
di cui Zuccheri	< 0,1 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	12,10 g
Sale	1,73 g

Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
E. coli	100 ufc/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: Mascarpone 60% (**crema di latte, latte, acido citrico**); Gorgonzola 40% (**latte, sale e caglio**).

LAVORAZIONE: La versione classica è fatta partendo da un gorgonzola dolce più sostenuto e con erborinatura ben marcata che viene decorticato e suddiviso a fette.

Successivamente viene stratificato sovrapponendo 4 fette di gorgonzola a strati di mascarpone.

A richiesta può essere prodotto anche utilizzando il gorgonzola piccante.

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

TERMINE DI CONSERVAZIONE: 35 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

IMBALLAGGIO PRIMARIO:

foglio di alluminio 1pz/cad.

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

scatola in polistirolo espanso 1pz/cad.

UNITÀ DI VENDITA:

cartone con 4 tronchetti da circa 1,2 Kg.

A richiesta è possibile produrre anche tronchetti doppi da circa 2,4 Kg.

Rev. 03 del 10/2019