



*Latteria di Cameri*

dal 1914 tradizione e artigianalità



- I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

# Gorgonzola dolce DOP

EXTRA CREMOSO "AL CUCCHIAIO"





- 1 FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

# Gorgonzola dolce DOP

EXTRA CREMOSO "AL CUCCHIAIO"

## 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 particolarmente accentuata, extra-cremoso; 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 spessori 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:** 45 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).

Posta in cesta di legno compensato a perdere.

**INTERA**  
Cesta di legno



12 Kg

**MEZZA**  
Cesta di legno



6 Kg

Rev. 02 del 07/04/2017