



*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. 02 del 07/04/2017