



BLU D'ALPE





DENOMINAZIONE	BLU D'ALPE
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio erborinato prodotto con latte di vacca pastorizzato. Nel corso della lavorazione il formaggio viene forato con aghi per favorirne l'erborinatura
Ingredienti	Latte, fermenti lattici selezionati, sale, caglio
Informazioni allergeniche	Latte di vacca, sale, fermenti lattici, cloruro di calcio, caglio, penicillium
Forma	Cilindrica
Peso	2,5 - 3 kg
Struttura pasta	Semi - morbida
Colore pasta	Colore carico con venature da verde a blu dovute all'erborinatura
Struttura crosta	Sottile
Colore crosta	Giallo - Grigio
Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche	Salmonella assente /25 g Listeria monocytogenes assente /25 g Lipidi (s.s.%) 50 - 55% Umidità 45 +/-5%
Composizione nutrizionale media (su 100g)	Proteine 19% Grassi 28% Carboidrati <1% Valore energetico 328 Kcal/100g 1362 Kj/100g
Tmc	Non richiesto per formaggi stagionati in forma intera da vendere normalmente previo frazionamento (vedere art. 16 comma 7 Decr. L.vo 27.1.92 n. 109).
Indicazioni di conservazione	Conservare la forma intera a temperatura controllata (8°C- 10°C) una volta sezionato conservare in frigorifero (max 4°C)