



GORGONZOLA





DENOMINAZIONE	GORGONZOLA
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio erborinato a pasta molle - realizzato con latte intero di vacca sottoposto a pastorizzazione
Ingredienti	Fermenti lattici selezionati, muffe, caglio di vitello in pasta e sale
Informazioni allergeniche	Assenza di cereali contenenti glutine e loro derivati, assenza lattosio
Forma	Cilindrica con scalzo alto e facce piane
Peso	10 - 12 kg circa
Struttura pasta	Al tatto si presenta "solido" e cremoso, con pasta unita senza occhiature.
Colore pasta	Bianco o paglierino, screziata di colore verde bluastrò per sviluppo muffe
Struttura crosta	Ruvida
Colore crosta	Rossiccio
Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche	Umidità 50% Grasso su s.s. 52%
Composizione nutrizionale media (su 100g)	Energia da 320 a 350 Kcal (equivalenti circa a 1400Kj) Tenore Lipidico da 25% a 27% Tenore Protidico da 17% a 20% Carboidrati % assenti Calcio da 400mg a 450mg Fosforo da 350mg a 380mg Colesterolo da 75mg a 80mg
Tmc	30 giorni
Indicazioni di conservazione	Da 02 - 04 °C