



400.03 CREMIZZIOLA AL CUCCHIAIO IN LEGNO MEZZA FORMA GORGONZOLA DOP

Ingredientes: Leche de vaca, cuajo, sal, fermento, mohó (Sin gluten)



Descripción: es un queso suave crudo DOP, obtenido sólo de la cuajada de la leche de vaca entera. Mitad de una forma cilíndrica con una superficie de grasa, altura recta, y una media de peso de aproximadamente 6,5 kg, variando de acuerdo con las técnicas de producción. Después de haber sido salado en seco durante unos días, los quesos se colocan en pertinentes habitaciones de maduración; durante este tiempo, que puede durar entre dos o tres meses, se agujerea el producto con un punzón para ayudar al desarrollo del mohó que es típico del queso gorgonzola, y que le da un color verde (queso azul). El producto es suave, untable, con un color de paja y con salpicaduras de mohó. Tiene un típico sabor leve, ligeramente fuerte.

Características:

- Material crudo: leche de vaca entera cruda
- Maduración: de 8 a 12 semanas por maduración centrípeta (interior)
- Peso del producto final: peso medio de aproximadamente 6,5Kg.
- Conservación: a temperatura de entre 2 y 4°C y consumido en poco tiempo.
- Caducidad: mejor comerse en los 60 días posteriores a su expedición.
- EAN: 2 CÓDIGO: 000400
- Uso: queso típico de mesa, con un sabor suave y delicado con matices aromáticos.
- Paquete: principal envoltorio: papel suave y pergamino vegetal
- Paquete: caja con 1 pieza.
- Dimensiones del paquete: 32X32X18cm y un peso de 560grs

<i>CUADRO NUTRICIONAL</i> <i>Valores medios por 100grs de producto</i>		<i>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</i> <i>Medias estimadas (límite) por todo</i>	
Humedad	50,10%	Cargo microbiológico total	omitido
Proteínas	19,75%	Coliforme a 30º	< 1.000 ufc/g
Total de lípidos	26,25%	Escherichia Coli	< 1.000 ufc/g
Carbohidratos	0,25%	Estafilococos Aureus	< 10 ufc/g
Cenizas	3,65%	Salmonela	en 25grs ausente
		Listeria Monocytogenes	en 25grs ausente
		Fosfatos	negativo
Energía	316,25Kcal/1.310Kjul		

Comprobación: en todos los puntos críticos de la producción, de acuerdo con el sistema HACCP aplicado. La identificación del producto y la trazabilidad en cada estadio del ciclo de producción está garantizado.