

 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	BERTANZA FORMAGGI SRL
	TRONCHETTO AL MASCARPONE E NOCI	VIA VITTORIO VENETO,5 25034 ORZINUOVI (BS)

Denominazione prodotto: Tronchetto al mascarpone e noci Codice: 49027
Ingredienti: Mascarpone 45/50% (crema di latte, acido citrico) - Origine del latte: UE, Gorgonzola 42/47% (latte, sale, caglio, fermenti e sospensione di schizomiceti: <i>Penicillium roqueforti</i> var <i>weidemanni</i> e saccaromiceti selezionati); Noci sgusciate 8%.

Descrizione: Formaggio molle, da tavola, ottenuto da gorgonzola arricchita da uno strato centrale di noci triturate e decorato in superficie con noci sgusciate di tipo A.	
Peso netto:	1,3 kg circa
Temperatura di conservazione:	+2/+4°C
Limite consumo dal confezionamento:	15 giorni
Allergeni:	LATTE, suoi componenti e/o derivati. FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche organolettiche: Forma: trancio a mattonella Aspetto esterno: stratificazione Consistenza: morbida Pasta: bianca con venature fungine verdi-azzurre Colore: da bianco a paglierino Sapore/ odore: aromatico e piccante
--

Valori nutrizionali (medi riferiti a 100g)	
Energia	1667 Kj 403 kcal
Grassi	38 g
di cui acidi grassi sat	24 g
Carboidrati	1,1 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	14 g
Sale	0,8 g

Dati analitici

Caratteristiche chimico-fisiche (valori indicativi in %):	
umidità:	42 / 50%
grasso tq:	35 / 40%
grasso/ss:	>70%
proteine:	10 / 18%
carboidrati:	1 / 2%
sale (NaCl):	0,5 / 1,1%
pH:	> 5,5

Caratteristiche microbiologiche (ufc/g):	
Enterobatteriacee	< 1000
Escherichia coli	< 100
Stafilococchi coag (+)	< 100
Listeria monocytogenes	assenti in 25g
Salmonella	assenti in 25g