

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



Denominazione prodotto: Tronchetto al mascarpone Codice: 49023
Ingredienti: Gorgonzola 40/60% (latte , sale, caglio, fermenti e sospensione di schizomiceti: <i>Penicillium roqueforti</i> var <i>weidemanni</i> e saccaromiceti selezionati); Mascarpone 40/60% (crema di latte - Origine del latte: UE, acido citrico).

Descrizione: Formaggio molle, da tavola, ottenuto da gorgonzola arricchito con strati di mascarpone	
Peso netto:	1,3 kg
Temperatura di conservazione:	+ 2/+4°C
Limite consumo dal confezionamento:	20 giorni

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	1560 kJ 378 kcal
Grassi	36 g
di cui acidi grassi saturi	25 g
Carboidrati	0,4 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	13 g
Sale	0,9 g

Dati analitici

Caratteristiche chimico-fisiche (valori indicativi in %):	
umidità:	52 / 55%
grasso tq:	35%
grasso/ss:	65 / 68%
proteine:	10 / 11%
carboidrati:	< 1%
sale (NaCl):	1,00%
pH:	> 6,0

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