

BLEU D'AOSTE



CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342
www.centralelatte.vda.it

CODICE PRODOTTO 00578

BAR CODE 2216256

DESCRIZIONE PRODOTTO

formaggio semicotto di latte vaccino intero pastorizzato

INGREDIENTI

latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio

DESTINAZIONE DI VENDITA banco taglio

TIPO DI CONFEZIONAMENTO

forme singole in carta protettiva

UNITÀ DI VENDITA Kg

UNITÀ DI IMBALLO 4 forme per cartone

SHELF-LIFE la scadenza non è definita all'origine

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE conservare tra 0°C e + 4°C con mantenimento della catena del freddo

CONTENUTO peso variabile ca 2,5 in relazione alle dimensioni della forma

DIMENSIONE FORMAGGIO

diametro delle facce di circa 18 cm, altezza compresa tra 9 e 10 cm

DIMENSIONE IMBALLO cm 40 x 40 x 12h

PESO DEL CARTONE variabile circa kg 10

PALETIZZAZIONE

pallet completo da 36 cartoni, 6 piani da 6 cartoni

DIMENSIONE PALLET cm 80 x 120 x 90h

PESO DEL PALLET Kg 360 circa

FORMA

cilindrica a facce piane, con scalzo dritto

CROSTA

rugosa, di colore grigio in funzione del grado di stagionatura

PASTA

morbida, compatta, di colore bianco, con caratteristica erborinatura

SAPORE pronunciato, caratteristico, dovuto allo sviluppo di muffe specifiche

STAGIONATURA

compresa tra 90 e 120 giorni in condizioni di umidità e temperatura controllate

IT
02/003
CE

Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ²	NO

Caratteristiche chimico-fisiche

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%

Caratteristiche microbiologiche

E.COLI	assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g