ALIMENTARE FRESCO

CASEARIO MISTO

GORGONZOLA BERGADER TEDESCO KG.3,5X1

Zarpellon prodotti caseari

CODICE
04402

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Formaggio Emmental svizzero.
Tipologia prodotto: formaggio erborinato, a pasta semidura.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA
Paese di mungitura: Germania
Paese di condizionamento o di trasformazione: UE

INGREDIENTI
LATTE, sale, caglio microbico, penicillio.
***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: bianco, con striature blu
Crosta: ruvida, con venature di muffe
Pasta: compatta, con venature di muffa (colture appartenenti alla specie Penicillium roqueforti)
Sapore, aroma e odore: piccante, saporito

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
5 +/-3°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
112 giorni

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.