



CASTAGNA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE SRL

Via A. Di Dio n. 185

28877 ORNAVASSO (VB)

P.IVA:00900980038 - Tel. 0323 837628

www.castagnasrl.com; commerciale@castagnasrl.com

IT
01/207
CE

SCHEMA TECNICA

Cod. Articolo: BL4008-BL4008.1/2/3

GORGONZOLA DOP STRACH'IN

E' la versione del nostro gorgonzola D.O.P dolce, in versione al cucchiaio, ossia esalta la cremosità della pasta nel prodotto.



INGREDIENTI: latte, sale e caglio.

NO OGM

FORMA: cilindrica a scalzo alto con facce piane

DIMENSIONI:	BL 4008	altezza 15-19 cm; diametro 30-32 cm	PESO:	12 kg
	BL4008.3	altezza 7.5-8.5 cm; diametro 30-32 cm	a metà PESO:	6kg
	BL4008.2	altezza 7.5-8.5 cm	PESO:	3kg
	BL4008.1	altezza 7.5-8.5 cm	PESO:	1.5kg

STAGIONATURA: 50 gg

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: Il gorgonzola viene prodotto tutto l'anno con latte vaccino intero proveniente dagli allevamenti dei vari soci, ubicati all'interno della zona geografica tipica. Il latte dopo essere stato pastorizzato viene coagulato in caldaie da 600 litri in seguito all'aggiunta di caglio di vitello, fermenti selezionati e spore di penicillo alla temperatura di circa 30-32°C. La cagliata ottenuta viene tagliata, cavata prima su spersori e poi formata manualmente in stampi. Le forme così ottenute vengono successivamente salate a secco in superficie. La stagionatura avviene su tavole di abete in celle alla temperatura di 4-5°C e umidità del 90-95%. Durante la fase di stagionatura le forme vengono forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell'erborinatura e rivoltate periodicamente. La stagionatura minima consentita è di 50 giorni, l'ottimale per il consumo è di 70-75 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: il formaggio è a pasta cruda con struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe (erborinatura) e di consistenza morbida, cremosa, con assenza di occhiatura; dal sapore delicato caratteristico e dall'elevata cremosità.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Secondo limite di legge (reg.CE 2073/2005)

CARATTERISTICHE CHIMICHE:	Tenore minimo estratto secco	45%
	Tenore massimo acqua	55%
	Tenore minimo grasso su secco	48%
	pH	6,7

VALORI NUTRIZIONALI RIFERITI A 100 g DI PRODOTTO	Energia:	1320 kJ/314 kcal
	Grassi:	26 g di cui saturi 18 g
	Proteine:	19 g
	Carboidrati:	1,1 g di cui zuccheri 1,1 g
	Sale:	1,5 g

CROSTA: non edibile, dal colore rosato arancione senza screpolature e spaccature, dalla consistenza elastica e dallo spessore di 2-5 mm

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C TMC: 60 gg

IMBALLO:	BL 4008	Confezioni da 1 pz
	BL4008.3	Confezioni da 2 pz
	BL4008.2	Confezioni da 4 pz
	BL4008.1	Confezioni da 8 pz

Gli imballi usati per il confezionamento sono conformi alla legislazione vigente

LISTA ALLERGENI DIRETTIVA CE2007/68

PRESENTE	TIPOLOGIA
	1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
	2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
	3 Uova e prodotti a base di uova
	4 Pesce e prodotti a base di pesce
	5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
	6 Soia e prodotti a base di soia
X	7 Latte e prodotti a base di latte



CASTAGNA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE SRL

Via A. Di Dio n. 185

28877 ORNAVASSO (VB)

P.IVA:00900980038 - Tel. 0323 837628

www.castagnasrl.com; commerciale@castagnasrl.com

IT
01/207
CE

	8 Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
	9 sedano e prodotti a base di sedano
	10 Senape e prodotti a base di senape
	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
	13 Lupini e prodotti a base di lupini
	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi