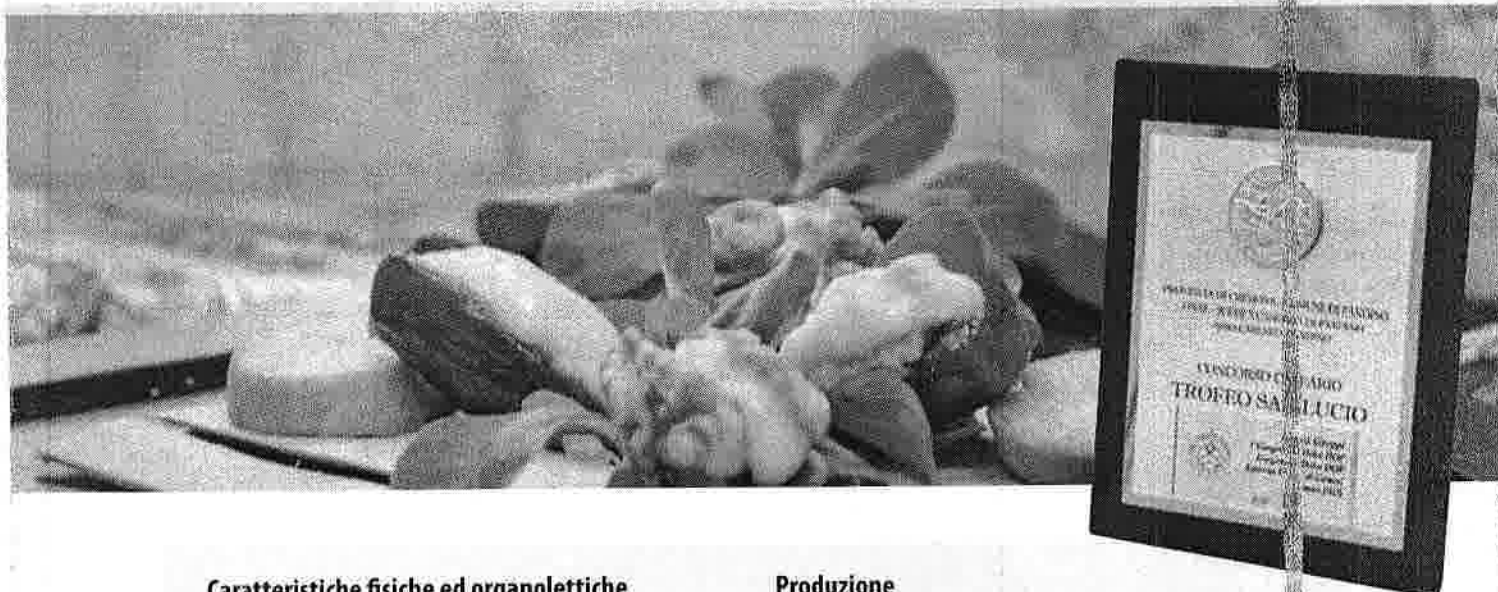


Gorgonzola Dolce D.O.P.

"Il cremoso" e la selezione "San Lucio"



Caratteristiche fisiche ed organolettiche

FORMA: cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane, recanti impresso il marchio di origine e il numero identificativo 57 del caseificio.

DIMENSIONI: altezza 15-19 cm diametro 30-32 cm.

PESO: 11,5-12,5 Kg. circa.

CROSTA: struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature.

CONSISTENZA: resistente, elastica.

SPESSORE: 2-5 mm.

PASTA: formaggio a pasta cruda struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo muffe (erborinatura) di consistenza morbida - cremosa; occhialatura assente.

SAPORE: leggermente piccante, caratteristico.

Caratteristiche chimiche e nutrizionali per 100 gr:

Tenore minimo estratto secco	45 %
Tenore massimo in acqua	55 %
Tenore minimo grasso sul secco	48 %
Sale	1,5 %
pH	6,7
Valore energetico	330 Kcal
Proteine	19 gr
Grassi	26 gr
Calcio	420 mg
Fosforo	360 mg
Potassio	120 mg
Colesterolo	70 mg

Allergeni

Latte e derivati presenti.

Assenti altre tipologie di sostanze allergene.

Produzione

INGREDIENTI: latte, sale e caglio.

LAVORAZIONE: Il gorgonzola viene prodotto con latte vaccino intero proveniente dagli allevamenti dei nostri soci, ubicati in provincia di Novara.

Il latte dopo essere stato pastorizzato viene coagulato in caldaie da 6 q.li in seguito all'aggiunta di caglio di vitello, fermenti selezionati e le spore di *Penicillium* 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 95-98% 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 60 giorni, l'ottimale per il consumo che proponiamo nel "San Lucio" (la selezione più curata qualitativamente) è di 80 giorni.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: La temperatura di conservazione e trasporto deve essere di +4°C.

TERMINE DI CONSERVAZIONE: 60 giorni dalla data di confezionamento. Al dettaglio: per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto è consigliabile consumarlo entro una decina di giorni dall'acquisto.

Formato e confezione

INTERA	MEZZA	QUARTO	OTTAVO
			
CT. 12 Kg	6 Kg	3 Kg x 2	1,5 Kg x 4

Gorgonzola Dolce D.O.P.

"Il cremoso" e la selezione "San Lucio"



Latteria di Cameri

Dal 1914 tradizione e artigianalità

