



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **BLUTUNT**
(cod. 23) - erborinato bergamasco -

Tipo Formaggio a pasta cruda

Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale - Caglio
ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Cilindrica

Peso Kg. 5,0 circa

Pasta Bianco paglierino, con striature erborinate naturali

Crosta Rugosa con tonalità grigio - marrone

Consistenza Pasta compatta, più cremosa nel sottocrosta e in vicinanza delle erborinature

Sapore Deciso, con retrogusto di funghi e tartufo

Stagionatura Minimo 75 giorni

Shelf Life gg. 90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10.000 ufc/g.

E. Coli < 100 ufc/g.

Stafilococcus coag. + < 100 ufc/g.

Salmonella assente in 25 g.

Listeria M. assente in 25 g.

Conservazione Temp. da 0°C /+7°C U.R. 85 – 90 %

Trasporto Automezzi refrigerati

Confezione Scatola pezzo singolo

Allergeni: **LATTE**

Tabella Nutrizionale	energia	330 kcal / 1375 kJ		
valori medi riferiti	grassi	g	26,0 di cui grassi saturi	g 16,8
a 100 g di prodotto	carboidrati	g	0,8 di cui zuccheri	g 0,8
	proteine		g	19,0
	sale		g	2,1