

# BRANZI -Cod. FITA119-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Branzi è il nome di un piccolo paese dell'alta Val Brembana che in tempi remoti fu sede d'importanti mercati caseari. Il formaggio, da **latte vaccino crudo**, viene prevalentemente prodotto nelle valli bergamasche di Carona e Foppolo ed in seguito trasportato verso le casere di Branzi per la stagionatura. Solitamente viene proposto con una stagionatura abbastanza breve di circa 2 mesi ma la nostra preferenza è sul 4 mesi, lo "stravecchio". Ottimo come formaggio da tavola, è ideale anche sciolto sulla polenta.

## INGREDIENTI

**Latte crudo** intero, sale, caglio. Trattato in crosta con E202 - E235.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Lombardia
<b>Produttore:</b>	IT 03/1598 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì, trattata con E202 e E235 (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma cilindrica di circa 40 cm di diametro e scalzo concavo da 12 cm. Il peso è di circa 10 kg. La pasta è morbida, compatta, con occhiatura regolare uniforme. La crosta si presenta liscia, sottile e trattata. Il sapore è dolce con sentore di erbe aromatiche e fieno e l'odore è tipico, aromatico e lattico cotto.
<b>Stagionatura:</b>	circa 2 mesi
<b>Peso:</b>	circa 10 kg (porzionabile)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 60 giorni dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	420 kcal / 1757 kJ
<b>Grassi</b>	34,0 g
<b>di cui saturi</b>	26,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,0 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	24,0 g
<b>Sale</b>	1,9 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella spp*: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10<sup>3</sup> UFC/g

*Staphylococcus coagulasi* +: < 10<sup>3</sup> UFC/g

*Escherichia coli*  $\beta$ -glucuronidasi +: < 10<sup>3</sup> UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>4</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione:** Direzione

