

BLUGINS -Cod. FITA142-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Un intrigante formaggio erborinato di latte vaccino pastorizzato che sposa uno dei distillati tra i più amati nel mondo, il Gin. Suadanza e sinuosa cremosità del formaggio si fondono in una piccante speziatura e balsamica freschezza dettata dal Gin. Blugins è dedicato a chi non ama la banalità, a chi ama osare a tavola e nella vita.

INGREDIENTI

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio. Gin composto Marton's Gin (min 3,5%), miscela di spezie (in proporzione variabile): anice stellato, cardamomo, bacche di ginepro, zenzero (min 0,1%) in crosta.

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Produttore:	IT 05 294 CE
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda con diametro da 25 cm circa, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso, peso da 3 kg. Pasta erborinata di colore leggermente paglierino con occhiatura sparsa di piccola grandezza, crosta trattata con Marton's Gin e spezie varie.
Stagionatura:	circa 30 giorni
Peso:	circa 3 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 6 mesi dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	374 kcal / 1550 kJ
Grassi	31,5 g
di cui saturi	22,3 g
Carboidrati	1,4 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	21,2 g
Sale	2,9 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10² UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10² UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10³ 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
27/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

