

# ROUSSE D'ARGENTAL -Cod. FFRA052-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il Rousse d'Argental è un formaggio fine, morbido e soprattutto cremoso, quasi vellutato di puro latte vaccino. Creato nella Cote d'Or in Borgogna, il Rousse d'Argental presenta una crosta fiorita, totalmente edibile e mai amara; rossastra per via del colorante naturale Annatto. Con il prolungare della stagionatura la sua cremosità tende ad aumentare ed il suo aroma si sprigiona in un intenso profumo di latte cotto. Uno dei migliori abbinamenti si crea con il vino Chablis, un importante baluardo della cultura della Borgogna.

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino, sale, caglio, fermenti lattici (*Lactobacillus delbrueckii*, *Lactococcus lactis*), colorante: E160b(ii).  
**Origine del latte:** Francia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Francia; Regione: Bourgogne
<b>Produttore:</b>	FR 21 464 001 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì, fiorita trattata con colorante E160b(ii) (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma rotonda appiattita con diametro da 5 cm, peso fisso da 200 g. Pasta molle di colore leggermente paglierino, crosta rugosa, regolare, rossastra per via del colorante annatto e fiorita. Sapore gradevole ed intenso, con aroma dolce e delicato.
<b>Stagionatura:</b>	circa 15 giorni
<b>Peso:</b>	circa 200 g (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 35 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>	326 kcal / 1352 kJ
<b>Grassi</b>	26,0 g
<b>di cui saturi</b>	17,0 g
<b>Carboidrati</b>	1,5 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,3 g
<b>Proteine</b>	19,0 g
<b>Sale</b>	1,0 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	50%
Umidità/non grasso:	68%
Sostanza Secca (SS):	50%
Materia Grassa (MG) assoluta:	26%
MG su SS:	45%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 <sup>2</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 <sup>2</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>3</sup> UFC/g
Tossine stafilococciche: non rilevate in 25 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  
26/03/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

