

# RED LEICESTER STAGIONATO -Cod. GB019-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il Red Leicester stagionato (chiamato ufficialmente Leicestershire) è un formaggio tradizionale inglese prodotto con latte vaccino. La forma rotonda da circa 3,5 kg è avvolta in un panno di cotone che viene ricoperto con la stagionatura da un sottile velo di muffe. Il brillante colore arancione è ottenuto aggiungendo alla cagliata l'annatto, un pigmento vegetale naturale. Pasta dalla consistenza friabile e asciutta dal sapore sapido ed intenso che aumenta con la stagionatura. Ottimo a scaglie sopra un hamburger con cipolla tropea e timo oppure grattugiato alla julienne per insaporire una fresca insalata.

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino, sale, colorante: E160b (ii), caglio vegetale, **fermenti lattici**.  
**Origine del latte:** Regno Unito.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Gran Bretagna; Regione: Inghilterra
<b>Produttore:</b>	GB ME 003
<b>Trattamento del latte:</b>	Pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	vegetariano
<b>Crosta:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma rotonda con lato da 25 cm, facce piane e scalzo dritto, in sacchetto da sottovuoto, peso da circa 3 kg. Pasta semidura e sostenuta di colore arancio. Sapore burroso, saporito, fragrante, odore delicato e burroso.
<b>Stagionatura:</b>	circa 12 mesi
<b>Peso:</b>	circa 3 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 2 mesi 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>	467 kcal / 1939 kJ
<b>Grassi</b>	38,3 g
<b>di cui saturi</b>	25,2 g
<b>Carboidrati</b>	2,3 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,2 g
<b>Proteine</b>	28,3 g
<b>Sale</b>	1,5 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella spp*: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Staphylococcus coagulasi* +: < 10 UFC/g

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

Coliformi totali: < 10<sup>3</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  
17/06/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

