

# ROQUEFORT AOP LE VIEUX BERGER

-Cod. FFRA140-




## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio a **latte crudo** di pecora, crosta naturale, pasta omogenea, bianca, liscia, grassa, erborinata, con venature blu-verdi uniformi; sapore aromatico, piccante e leggermente salato. È importante gustarlo a temperatura ambiente come tutti i formaggi. Sopra un'insalata di frutta con due gocce di aceto balsamico forma un connubio intrigante di sapori.

## INGREDIENTI

**Latte** di pecora, sale, **fermenti lattici**, *Penicillium roqueforti*, caglio.  
**Origine del latte:** Francia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Francia; Regione: Occitanie
<b>Produttore:</b>	FR 12 203 023 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	AOP 
<b>Crosta:</b>	sì (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	mezza forma rotonda da circa 1,3 kg di peso. Pasta di colore giallo paglierino, morbida e crosta leggermente sottile, edibile solo per gli amatori del Roquefort visto il sapore forte. Sapore aromatico, intenso, ma piacevole, tipico del latte di pecora e dell'erborinatura.
<b>Stagionatura:</b>	circa 90 giorni
<b>Peso:</b>	circa 1,3 g (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 45 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>	374 kcal / 1550 kJ
<b>Grassi</b>	30,9 g
<b>di cui saturi</b>	18,4 g
<b>Carboidrati</b>	1,8 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	19,2 g
<b>Sale</b>	3,9 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	45%
Umidità/non grasso:	65%
Sostanza Secca (SS):	55%
Materia Grassa (MG) assoluta:	30%
MG su SS:	52%
pH	5,5

## 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>4</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 <sup>3</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>4</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

**Verifica ed approvazione:** Direzione

