

# Delice de Bourgogne

-Cod. FFRA066-

Origine: **Francia** Regione: - **Bourgogne**- Produttore : **FR 89 373 001 CE**

## 1- Descrizione generale del prodotto

Creato nel XVIII secolo da Anthelme Brillat-Savarin, prodotto con latte vaccino è ricco di sapore ed è molto cremoso grazie alla doppia aggiunta di crème fraiche, dolce, delicato ma soprattutto equilibrato. Il miglior periodo per degustarlo va da giugno a novembre, ma è buonissimo anche tutto l'anno. Sugeriamo di spalmarlo sopra una baguette croccante alle noci.

## 2- Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, sale e caglio

## 3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Tipologia di formaggio: pasta molle, crosta fiorita bianca
- Caratteristiche della pasta: specialità a tripla crema con aggiunta di creme fraiche.
- Sapore: delicato e cremoso.
- Colore: colore bianco avorio
- Peso: ca. 2,0 kg
- Crosta: naturale edibile

## 4- Caratteristiche chimiche

Umidità: n.d.

Sale: n.d.

pH medio n.d.

Sodio del latte: 72,5%

Calcio: n.d.

## 5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Stafylococcus : &lt;100 u.f.c./g

Escherichia coli: &lt;10 u.f.c./g

Coliformi totali: &lt;1000 u.f.c./g

## 6- OGM

n.d.

## 7- Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico: 386 Kcal 1599 Kj

Glucidi: 2,5%

Proteine: 8,5 %

Materia grassa s.s : 72,0%



<b>Lista degli allergeni</b>	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	<b>si</b>	<b>si</b>
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

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

### 9- Modalità di consegna e di Conservazione

**Trasporto:** tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata: +2 ÷ 6°C

**Vendita:** 1 forma su scatola di balsa avvolta in cellophane.

**Modalità e temperatura di conservazione:** conservare in frigo a T° da +2°C a +6°C

**Shelf-life:** 20 giorni dalla spedizione.

**Emissione:** responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione :** Direzione

