



Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s.
Via Crema 69, 24055 Cologno al Serio (BG) - Italy
Tel/Fax +39 035896507 P.I./C.F. 01330290162 IT 03/1852 CE

Rev. 07 del 21/01/2019

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Prodotto:	BLU DI BUFALA
Cod. Articolo:	QP00522

Descrizione:	Formaggio erborinato di bufala
Formato	Forma intera con peso di circa 4 kg
Temperatura di conservazione:	Da 1° C a 6° C
Shelf life:	60 gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Allergeni presenti:	Latte
Modalità di trasporto:	Refrigerato

Descrizione del prodotto

Ingredienti:	Latte di bufala intero pastorizzato, sale, caglio.
Origine del latte:	Italia
Dimensioni medie:	Forma quadrata con lato di 20 cm e scalzo di 12 cm.
Crosta:	Rugosa, asciutta di colore ambrato grigio. Non edibile
Pasta:	Da morbida a friabile in funzione della stagionatura, di color panna chiaro percorsa dalle tipiche venature blu dei formaggi erborinati.
Salatura:	In salamoia
Gusto e sapore:	Il profumo presenta uno spunto lattico acido. Il sapore è distinto, mediamente intenso. Si percepisce la dolcezza del latte. Con il protrarsi della stagionatura aumenta il sentore di piccante.
Stagionatura:	Minimo 45 gg
Imballo previsto:	Incarto con carta vegetale

Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)		Profilo Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)	
Salmonella	Assente in 25 g	Energia	1603 kj 387 kcal
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Grassi	35 g
		di cui acidi grassi saturi	27 g
Escherichia coli β -glucuronidasi positivo	≤ 100 UFC/g	Carboidrati	1,0 g
		di cui zuccheri	0,4 g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 UFC/g	Proteine	18 g
		Sale	1,4 g

Informazioni logistiche

N° pezzi per collo	2	
Pallets:	Dimensioni del collo (cm)	Altezza: 13,5 – Lunghezza: 43,5 – Larghezza: 21,5
	Colli per strato	7
	Strati per bancale	5