

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO AL MASCARPONE "VERDE DOLCEZZA"
REFERENZA	Formaggio Verde al mascarpone
CODICE PRODOTTO	MASVE001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparazione alimentare ottenuta dalla sovrapposizione di strati ripetuti alternati di crema al mascarpone e gorgonzola. La pasta si presenta per questo motivo irregolare. Ha l'aspetto di una crema morbida, consistente, di colore bianco o giallo chiaro negli strati di mascarpone, mentre è compatta, cremosa e erborinata negli strati di Gorgonzola Dop, dal sapore unico e irresistibile che combina il gusto dolce ma deciso del gorgonzola con la delicatezza e la morbidezza del mascarpone.
	
FORMA E DIMENSIONI	Tronchetto parallelepipedo: 25 cm. x 15 cm. x 12 cm. (LxIxH) – peso netto tronchetto 1.2/1.4 kg circa
INGREDIENTI	Mascarpone (56%) (panna di centrifuga pastorizzata, latte , correttore di acidità, acido citrico – senza conservanti) - Gorgonzola Dop (44%) (latte , sale e caglio)
ALLERGENI	LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C/+4°C
SHELF LIFE	20 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – scatola polistirolo
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	-
Pasta	Consistenza: struttura compatta morbida tendente al cremoso a strati.
Gusto e sapore	Dolce, con accenni lievemente piccanti.
Stagionatura	-
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1550 kJ / 370 kcal
Grassi (g)	36
di cui acidi grassi saturi (g)	26
Carboidrati (g)	1.8
di cui zuccheri (g)	1.6
Proteine (g)	11
Sale (g)	0.83
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Confezione - Imballo	Confezione: carta alluminio liscia idonea al contatto con sostanze alimentari Imballo esterno: scatola in polistirolo espanso.
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso netto 1.20/1.40 kg circa - tronchetto
Modalità di distribuzione/conservazione	+2°C/+4°C in frigo
Data revisione	Rev 01 – 30/04/24