



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Gorgonzola DOP Dolce 1/8 4x1,5 kg "TIPO ITALIA"		Revisión: 03/08/2020
Dirección de producción: Via Roma, 32 - 28060 Castellazzo Novarese (NO) Italia		Fecha: 11/04/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo. País de origen de la leche: Italia. País de transformación de la leche: Italia		Sello de salubridad: 
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso blando y graso de pasta cruda, presentado en unidades de 1,5 kg. Elaboración totalmente artesanal. Curación mínima 50 días.		REF. SPIGA: BAR112
		PROVEEDOR: 00018

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	U.M	Valor
Enterobacteriase	Ufc/g	≤10.000
E.coli	Ufc/g	≤100
Estafilococos	Ufc/g	≤100
Enterotoxina estafilocócica	25g	Ausente
Listeria monocytogenes	25g	Ausente

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Corteza: Aspera de color gris/rojizo (la corteza no es comestible)
Pasta: Suave y cremosa, uniforme, de color blanco o amarillo pálido con rayas azules/verdes debido a la formación de moho (marmóleo)
Sabor: Característico, dulce y ligeramente picante.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1375
	kcal	330
Proteínas	g	19
Grasas	g	27
de las cuales saturadas	g	19
Carbohidratos	g	<0,1
de los cuales azúcares	g	<0,1
Sal	g	1,3

DATOS EN EL PRODUCTO

"L'ANGELO"
QUESO GORGONZOLA DOP DOLCE CREMOSO 1/8
Ingredientes: **LECHE**
de vaca pasteurizada,
sal, cuajo.
Corteza no comestible
- País de origen:
ITALIA

VALORES MEDIOS POR 100 g	
Valor energético	1375 kJ 330 kcal
Grasas	27 g
De las cuales saturados	19 g
Hidratos de Carbono	0.1 g
De los cuales azúcares	0.1 g
Proteínas	19 g
Sal	1.3 g

