



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	RR99119		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	ROSSINI		
PEZZATURA	FORMA INTERA		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	2 Kg c.a.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio. Affinato in vinacce di uva passita di Pantelleria		
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA		
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte		
MODALITA' D'UTILIZZO	Pronto al consumo		
PRESENZA OGM	No OGM		
DESCRIZIONE	Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino, sottoposto ad affinatura in vinacce di uva passita di Pantelleria che lo rende un prodotto unico e originale caratterizzato da una vera e propria "sinfonia di sapori" in un crescendo di piacevoli sensazioni gustative.		
ZONA DI PRODUZIONE	Bergamo e provincia		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto		
CODICE EAN	2/265519		
SHELF LIFE MINIMA ALLA PARTENZA (IN GIORNI)	60		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	140		
DIMENSIONI (CM)	20 x 20 x 10		
PEZZI X IMBALLO	1		
CODICE EAN	2/265519		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	24		
STRATI X BANCALE	10		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Leggermente umida e increspata di un tipico colore ramato, non edibile		
PASTA	Bianca o paglierina, burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe		
SAPORE	E' autorevole, lievemente piccante con un leggero retrogusto dolciastro dato dal caratteristico affinamento in vinaccia.		
STAGIONATURA	70 giorni di stagionatura + 45 giorni di affinamento		
PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI	
Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.		(valori medi per 100 g di prodotto)	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kcal)	379
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1571
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 100 ufc/g	Grassi (g)	31,5
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	21,4
		Carboidrati (g)	3,0
		di cui zuccheri (g)	1,0
		Proteine (g)	20,9
		Sale (g)	2,4
		Umidità (%)	41,5
		Grasso s/s (%)	53,8
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016