



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	GD87971		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	GORGONZOLA DOP & CIPOLLE ROSSE LIOFILIZZATE		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	IL CUCCHIA LYO ARRIGONI		
PEZZATURA	GR. 200 P.F.		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	0,2 Kg e		
INGREDIENTI	Gorgonzola DOP 97% (LATTE, sale, caglio), Cipolle liofilizzate 3%		
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte		
MODALITA' D'UTILIZZO	Prodotto composto da 2 ingredienti che possono essere miscelati o consumati singolarmente.		
PRESENZA OGM	No OGM		
DESCRIZIONE	La linea Cucchia Lyo nasce dal curioso incontro tra il Gorgonzola DOP e frutta e verdura liofilizzate con l'obiettivo di dare al consumatore gustose e fantasiose idee per assaporare comodamente a casa sua il sapore dolce del gorgonzola abbinato con tanti sapori diversi.		
ZONA DI PRODUZIONE	Provincia di Bergamo		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Vaschetta termosigillata		
CODICE EAN	8000299004897		
SHelf LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	18		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	209		
DIMENSIONI (CM)	36 X 27,5 X 14		
PEZZI X IMBALLO	8		
CODICE EAN	08000299879716		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	8		
STRATI X BANCALE	8		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Assente		
PASTA	Bianca o paglierina, molto cremosa, screziata per lo sviluppo di muffe. Dopo l'aggiunta delle cipolle rosse si notano i pezzi rossastri.		
SAPORE	Dolce, che dopo l'aggiunta delle cipolle diventa intenso e piccante		
STAGIONATURA	minimo 50 giorni per il gorgonzola		
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)	316,0
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1314,0
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	<100 ufc/g	Grassi (g)	25,0
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g	Proteine (g)	17,0
		Carboidrati (g)	2,7
		Umidità (%)	50,6
		Grasso s/s (%)	50,6
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 01/10/2019