



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIOLOGICA IN BUSTA 125 g - ORGANIC BUFFALO MOZZARELLA IN BAG 125 g

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIOLOGICA IN BUSTA
125 g - ORGANIC BUFFALO MOZZARELLA IN BAG 125 g**

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio fresco a pasta filata di Latte di Bufala Biologica / Fresh pasta filata cheese made from Organic Buffalo Milk

Codice articolo / Article code

04351023

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight

125 g Sgocciolato / Drained

Shelf life giorni dalla data di
produzione/days from production date

30

Temperatura conservazione / Storage Temperature

+4°C/+8°C

Modalità di conservazione / Storage Condition

Refrigerato / Refrigerated

Ingredienti / IngredientsIngrediente e quantità/
Quantitative Ingredient
DeclarationQuantità ingredienti %/
Quantitative Ingredient
Declaration %Origine Geografica /
Country of origin

LATTE di Bufala / Bufala MILK

97

Italy

Siero Innesto Naturale (LATTE) / Natural
Whey Inoculum (MILK)

2.5

Italy

Sale / Salt

0.47

Austria

Caglio / Rennet

0.032

Italy

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it



Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight

Liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. La particolare lavorazione artigianale di mozzatura fa in modo che la struttura interna si presenti come la sovrapposizione di strati successivi intervallata da pori irregolari. Al taglio fuoriesce un liquido lattiginoso abbondante.

Smooth and homogenous outer surface and porous inside. The traditional molding shape makes the inner structure like overlapping layers spaced out by irregular pores. When it is cut, plenty of white lactic liquid is released.

Colore della pasta / Paste colour

Bianco perla. La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Biologica, a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine e di buona qualità.

White pearl. Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Organic comparing to the Cow Mozzarella, must not have any yellowish shade. The pearl white color, like white porcelain, determines high quality product score.

Consistenza della pasta / Paste Texture

Indice di freschezza e qualità di una Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Biologica è la tenacità sotto i denti: a brevissimo tempo dalla produzione ha una consistenza resistente e croccante, nel corso del tempo tende ad ammorbidirsi perdendo la tenacità e diventando morbida e rilassata.

Freshness index and Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Organic quality rate is the toughness when chewing it. Just after being produced has a crunchy and tough consistence, then tends to soften losing toughness and becoming more tender and creamier.

Profumi / Smells

Muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari bufalini; il fieno e il mais di cui si nutrono regalano alla Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Biologica profumi di muschio fresco e vaghi sentori di funghi bianchi. Altro profumo che spicca subito al naso è quello di latte fresco.

Musky and milky. Buffalo's feeding is very important for milk aroma and Buffaloes dairy products; fresh green grass, hay and corn give the Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Organic a great musky smell and slight white mushroom taste as well as the fragrance of fresh milk.

Sapore / Taste

Acidità lattiginosa e sapida. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità latteica, diffusa e persistente, alla quale deve seguire la persistenza appagante della grassezza che amplifica i sapori.

Lactic acidity and salty taste. At the first bite a lactic acidity is detected, becoming persistent and full, which is followed by a fatty flavor which enhance the taste.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1144kJ /	276 kcal
Grassi / Fat	23.7	g
di cui saturi / of which Saturated	15.6	g
Carboidrati / Carbohydrate	0.7	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0.7	g
Proteine / Protein	15	g
Sale / Salt	0.8	g
Calcio / Calcium	228mg (29% NRV*)	
Fosforo / Phosphorous	300mg (43% NRV*)	

*NRV=VALORI NUTRIZIONALI DI RIFERIMENTO / *NRV= NUTRIENT REFERENCE VALUES



Parametri chimici/Chemical parameters

pH ≥ 5.20 Sostanza secca/dry matter 40%
 $\pm 2\%$ Umidità /Moisture 60%
 $\pm 2\%$ Grasso su secco / Fat in dry matter (FIDM) $\geq 52\%$

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Coliformi totali $< 10/g$ Escherichia Coli UFC/CFU $< 10/g$

Salmonella spp assente/absent

Listeria monocytogenes assente/absent

Miceti $< 10/g$

Dettagli logistici / Logistic Details

Dimensioni imballaggio primario / Primary packaging size 14x13,5x5 cm
Dimensioni imballaggio secondario / Secondary Packaging size 18,0x27x38,5 cm

Peso netto imballaggio primario / Net primary packaging weight 220 g

Peso lordo imballaggio secondario / Gross secondary packaging weight 2,8 kg

Pezzi per cartone / Pieces per carton 12

Quantità netta cartone / Net Quantity per carton 1,5 kg

Cartoni per strato / Cartons per layer 9

Strati per pallet / Layer per pallet 9

Cartoni per pallet /Cartons per pallet 81

Peso lordo pallet / Gross weight per pallet 246,8 kg

Packaging primario / Packaging primary Busta termosaldada / Sealed Bag

Packaging secondario / Packaging secondary Polistirolo / Polystyrene

Codice a Barre pezzo / EAN Code piece 8019757100651



Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO

OGM

Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003, NON CONTIENE ogm, nè è derivato da ogm, e non contiene ingredienti OGM / Product complies with EU Reg. 1829/2003 and 1830/2003, DOES NOT CONTAIN GMO, nor is derived from GMO, and does not contain GMO ingredients

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it