

MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROZEN 125 gr VASCHETTA / FROZEN PDO BUFFALO MOZZARELLA IN POT 125 gr

**MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROZEN 125 gr VASCHETTA / FROZEN PDO
BUFFALO MOZZARELLA IN POT 125 gr**

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio a Pasta Filata Congelato di Latte di Bufala / Frozen
Pasta Filata Cheese made from Buffalo Milk

Codice articolo / Article code

0431192

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight

125 gr sgocciolato / 125 gr drained

Shelf life giorni/days

365

Modalità di conservazione / preservation

-18°C

Suggerimenti per l'utilizzo / Serving suggestions

Il prodotto deve essere scongelato per almeno 24 ore in frigorifero alla temperatura di +4°C. Una volta scongelato non può essere ricongelato. Il prodotto scongelato può essere conservato per massimo 4 giorni alla temperatura di +4°C e una volta aperto deve essere consumato entro 24 ore.

The product must be defrosted for minimum 24 hours into a fridge at the temperature +4°C. Once defrosted cannot be freezed again. The defrosted product can be kept for maximum 4 days at the temperature +4°C and once unsealed must be consumed within 24 hours.

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient	Quantità ingredienti %/ Quantitative Ingredient Declaration %	Origine Geografica / Country of origin
LATTE di Bufala / Buffalo MILK	97	Italy 
Siero Innesto Naturale / Natural Whey Inoculum	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

MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROZEN 125 gr VASCHETTA / FROZEN PDO BUFFALO MOZZARELLA IN POT 125 gr

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 Congelata di Latte di Bufala, 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. Frozen Mozzarella Buffalo Milk 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 / Texture

Indice di freschezza e qualità di una Mozzarella Congelata di Latte di Bufala 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 Frozen Mozzarella Buffalo Milk 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 / Smell

Muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari caseari; il fieno e il mais di cui si nutrono regalano alla Mozzarella Congelata di Latte di Bufala 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 Frozen Mozzarella Buffalo Milk 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 latteca, 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.

Uso/intended use

Consumo diretto o ingrediente per l'industria/ Direct consumption or industrial use

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
Sale / Salt	0.8	g
Proteine / Protein	15	g
Calcio/calcium	228mg (29% NRV*)	
Fosforo / Phosphorous	300mg (43% NRV*)	

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

Caratteristiche chimiche/Chemical parameters

Materia grassa su S.S./Fat Content (D.M.)	≥ 52%
Umidità/moisture	60% ±2%
Sostanza secca / Dry matter	40% ±2%
pH / pH	≥ 5.20
Aw / Aw	0.97

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Coliformi totali/ Total coliforms	<10
Escherichia Coli UFC / CFU	<10
Salmonella / 25 gr	Assente/Absent
Listeria monocytogenes / 25 gr	Assente/Absent
Miceti	<10

Dettagli logistici / Logistic details

Dimensioni imballo primario/ Primary packaging size	140,0X135,0X 50,0 mm
Dimensioni imballaggio secondario / Secondary Packaging size	18,0x27x38,5 cm
Peso netto imballaggio primario / Net primary packaging weight	330 g
Peso lordo imballaggio secondario /Gross secondary packaging weight	8,1 kg
Pezzi per cartone/ pieces for box	24
Cartoni per strato /box for layer	9
Strati per pallet/layers for pallet	9
Cartoni per pallet/ Box for pallet	81
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	3 kg
Peso pallet/pallet weight	676,1 kg
Packaging primario / Packaging primary	Busta Termosaldata /Sealed bag

MOZZARELLA DI BUFALA DOP FROZEN 125 gr VASCHETTA / FROZEN PDO BUFFALO MOZZARELLA IN POT 125 gr

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/YES
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 SO ₂ 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 SO ₂ which are to be 13 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