

**MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA AL TARTUFO –
BUFFALO MILK MOZZARELLA WITH TRUFFLE**

Denominazione di vendita / Type of Cheese Formaggio fresco a pasta filata di Latte di Bufala / Fresh pasta filata cheese made from Buffalo Milk

Codice articolo / Article code 0431071

Foto del prodotto / Product's Photo




Shelf life giorni/days 30

OGM Non contiene OGM ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e del Reg. CE 1830/2003/Contains no GMO pursuant to EC Reg. 1829/2003 and EC Reg. 1830/2003

Modalità di conservazione / preservation Refrigerato tra +4 e +8°C / Refrigerated from +4 e +8°C

Modalità di trasporto/ shipping Automezzi che rispettano gli standard di sicurezza igienico-sanitari, temperatura di trasporto +4°C con un rialzo termico di max 14°C nella distribuzione frazionata (D.L.Vo. 178/88) / Vehicles, which respect every Health & Hygiene Safety Standard

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	
Tritume di Tartufi Estivi (Tuber aestivum Vitt.)	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 con evidenti pezzetti di Tartufo Nero. 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 with Black Truffle tiny pieces. 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 con punteggiatura nera. La Mozzarella di Latte di Bufala al Tartufo Nero, a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine, pregiato mix di Tartufo Nero e di buona qualità. / White pearl with Black Truffle dots. Mozzarella Buffalo Milk with Black Truffle comparing to the Cow Mozzarella, must not have any yellowish shade. The pearl white color and Black Truffle fine mix, like white porcelain with tiny dots, determines high quality product score.

Consistenza della pasta / Texture

Indice di freschezza e qualità di una Mozzarella di Latte di Bufala con Tartufo Nero 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 Buffalo Milk with Black Truffle 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 bufalini; il fieno e il mais di cui si nutrono regalano alla Mozzarella di Latte di Bufala al Tartufo Nero profumi di muschio fresco e vaghi sentori di funghi bianchi. Altro profumo che spicca subito al naso è quello di latte fresco e quello del Tartufo Nero. / 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 Buffalo Milk Black Truffle a great musky smell and slight white mushroom taste, Black Truffle aroma 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 latte, 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

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di quelli allergici al latte ed ai suoi derivati (compreso il lattosio) / The final product is for all categories of consumers, except of those allergic to milk and its derivatives (including lactose)

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1261 kJ	305 kcal
Grassi / Fat	28,5	g
di cui saturi / of which Saturated	20,3	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,9	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0,9	g
Sale / Salt	0,9	g
Proteine / Protein	11,2	g

Caratteristiche chimico fisiche / Chemical and physical characteristics

Umidità / Moisture	58	%
Materia grassa S.S. / FIDM	≥ 52	%

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Coliformi totali UFC/g <10/g

E. Coli UFC/g <10/g

Salmonella spp Assente / Absent

Listeria monocytogenes Assente / Absent

Miceti UFC/g < 10/g

Dettagli logistici / Logistic details

Imballo / Packaging	Cartone / Carton
Peso/weight	Bicchiere 150g / Pot 150g
Dimensioni del prodotto/ size of product	Alt. / H. 6,5 cm Diametro / Diameter 9,5 cm
Tara imballo/Tare packaging	1,4 kg
Pezzi per cartone/ pieces for box	8
Dimensioni cartone/ box size	10,0x40,0x20,0 cm
Peso lordo cartone/ box gross weight	2,6 kg
Cartoni per strato /box for layer	12
Strati per pallet /layers for pallet	10
Cartoni per pallet/ Box for pallet	120
Peso lordo Pallet/Gross weight pallet	332 kg
Altezza pallet / pallet height	135 cm

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