

BLUDIVINO

BLUDIVINO

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio a pasta semi-dura a maturazione lunga, ottenuto con latte vaccino intero, pastorizzato, con l'aggiunta di muffe selezionate e l'affinamento nel vino Barbera d'Asti DOCG. / Long-ripening semi-hard cheese made from pasteurized whole cow's milk, with the addition of selected molds and aging in Barbera d'Asti DOCG wine.

Codice articolo / Article code

0251098

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days

60

Maturazione/aging

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo di 60 giorni. / The cheese is matured in underground cellars for 60 days.

Modalità di conservazione / preservation

Ambiente refrigerato a $+6^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$ / Refrigerated at $+6^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$.

Modalità di trasporto/ shipping

Automezzi refrigerati a $+6^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$ / Refrigerated vehicles $+6^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte, sale, caglio, fermenti lattici, muffe selezionate. / Milk, salt, rennet, milk enzymes, selected molds.

ITALY



La crosta non è edibile/ The rind is not edible.

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	Formaggio con crosta di colore rosso scuro, caratterizzata dalla farina di vinacce, può presentare caratteristiche muffe. / Cheese with a dark red rind, characterised by marc flour, may have characteristic moulds.
Colore della pasta / Paste colour	Di colore bianco, leggermente venato di rosso in zone più periferiche. Presenta striature blu diffuse/it is white in color, slightly tinged with red in the outermost areas. It has diffuse blue streaks.
Consistenza della pasta / Texture	compatto ma fusibile/ compact but fuse
Profumi / Smell	Tipico/Tipycal.
Sapore/taste	è un delicato equilibrio tra le note di burro e vino e la speziatura determinato dalla muffa blu./ is a delicate balance between the notes of butter and wine and the spiciness determined by the blue mold.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1450 kJ /	350 kcal
Grassi / Fat	30	g
di cui saturi / of which Saturated	19	g
Carboidrati / Carbohydrate	<0,5	g
di cui zuccheri / of which Sugar	<0,5	g
Sale / Salt	2,9	g
Proteine / Protein	20	g

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g	assente/absent
Listeria monocytogenes/25 g	assente/absent
Staphylococcus Coagulase + UFC/CFU	< 1000/g
Escherichia Coli UFC / CFU	< 1000/g
Enterobactecriacee UFC/ CFU	< 1000/g

Uso/Intended use

È utilizzata come formaggio da tavola ed in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi. / It is used in the preparation of typical dishes from Piedmont region and as a cheese table.

Dettagli logistici / Logistic details

Imballo / Packaging	Etichetta apposta su una faccia. Avvolgimento in pellicola termo-retraibile microforata/Labelled on one side. Wrapped in thermo-retractable, micro-perforated film.
Forma e dimensioni del prodotto/ Shape and size of product	Cilindrica con diametro di 18 cm ed altezza di 9 cm ca. Il peso medio è di 2,5 kg ca. / Cylindrical with rounded edge. Diameter app. 18 cm. Height app. 9 cm. Weight app. 2,5 kg.
Pezzi per cartone/ pieces for box	2
Dimensioni cartone/ box size	41 x 22 x 18 h cm
Peso cartone / box weight	5,5 kg
Cartoni per strato /box for layer	7
Cartoni per pallet/ Box for pallet	35
Codice a barre / EAN Code	2424431

BLUDIVINO

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

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