

**FORMAGGIO CASTELROSSO –
CASTELROSSO CHEESE**

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Il Castelrosso è un formaggio a pasta semidura a maturazione lunga, ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato e riposato per acidificare. / Castelrosso is a cheese with a semi - hard texture, very ripe, obtained from whole pasteurized cow's milk and left to acidify.

Codice articolo / Article code

0251003

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days

90

Maturazione/aging

Le forme vengono stagionate in ambienti freschi e umidi, su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 90 giorni. / The cheese is aged in humid and cool rooms on white pine shelves for a period which can vary from 30 to 90 days.

Modalità di conservazione / preservation

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C / Refrigerated at +6° ±2° C.

Modalità di trasporto/ shipping

Automezzi refrigerati a +6° ±2° C / Refrigerated vehicles +6° ±2° C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte vaccino intero, sale, caglio, fermenti lattici. /
Whole cow's milk, salt, rennet, lactic fements.

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	Nel prodotto fresco è liscia e chiara. Diventa scura, grigio verde e rugosa nel formaggio stagionato. Nel prodotto più stagionato sono presenti caratteristiche muffe gialle. Su una faccia è impresso il marchio aziendale "TR" / Smooth and clear in the young cheese, it becomes dark, grey/green and wrinkled as it matures. Long matured cheese can have yellow mould. The company mark "TR" is printed on one side.
Colore della pasta / Paste colour	Pasta di colore bianco. / White coloured curd.
Consistenza della pasta / Texture	Struttura unita leggermente granulosa. Diventa più compatta morbida e fusibile con il progredire della stagionatura. / Slightly grainy structure. With aging it becomes more compact, soft and meltable.
Profumi / Smell	Tipico/Typical.
Sapore/taste	Il sapore è fine, raffinato e complesso; moderatamente piccante, con possibile presenza di erborinatura naturale, se molto stagionato. / The flavor is fine, refined and complex, moderately spicy, with possible development of blue-veined, if very seasoned.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1558,04 kJ /	370,96 kcal
Grassi / Fat	29,3	g
di cui saturi / of which Saturated	18	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,8	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0,8	g
Sale / Salt	1,32	g
Proteine / Protein	26,80	g

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

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

Uso/Intended use

Raffinato formaggio da tavola è usato anche in cucina / Refined table cheese, may also be used in the preparation of traditional cheeses dishes.

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 19 cm ca. e altezza di 12 cm ca. per un peso medio di 3,5 kg ca / Cylindrical. Diameter app. 19 cm. Height app. 12 cm. Weight app. 3,5 kg.
Pezzi per cartone/ pieces for box	2
Dimensioni cartone/ box size	41 x 22 x 18 h cm
Peso cartone / box weight	7,5 kg
Cartoni per strato /box for layer	7
Cartoni per pallet/ Box for pallet	35
Codice a barre / EAN Code	98020616000039

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