

STRACKTUFO

Denominazione di vendita / Type of Cheese Stracktufo è un formaggio stagionato con tartufo, dalla caratteristica forma quadrangolare del peso di 2 kg.
Stracktufo is a seasoned cheese with truffle, with characteristic quadrangular form weighing 2 kg

Codice articolo / Article code 1471024



Foto del prodotto / Product's Photo

Le immagini prodotto sono inserite a scopo illustrativo, sono puramente indicative e non costituiscono elemento contrattuale/Product images are included for illustrative purposes only, are for guidance only, and do not constitute a contractual element

Peso netto / Net Weight (kg) 2 kg approx.

Shelf life giorni/days 45 (dalla data del confezionamento/from pack date)

Maturazione (giorni)/ripening (days) La maturazione avviene in grotte naturali, per 35 giorni circa durante i quali le forme stagionate e sottoposte a frequenti operazioni manuali di rivoltatura e lavaggio con una soluzione di acqua e sale.
Maturation occurs in natural caves, for 35 days during which forms are cured and subjected to frequent manual operations of turning and washing with a solution of water and salt.

Temperatura conservazione / preservation temperature Refrigerato, Da +1 a +6°C /Keep refrigerated From +1 to +6°C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte vaccino pastorizzato 97,45% tartufo nero estivo 1,5%, sale 1% caglio 0,05%.

Latte/Milk:ITALY



Pasteurized cow milk 97,45% black summer truffles 1.5%, salt 1% rennet 0,05%.

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

Ha una forma quadrangolare del peso di 2 kg g aprox
La crosta è sottile, rugosa di colore rosa con qualche fioritura di muffa grigio-bluastro./It has a quadrangular cheese weight 2 kg g aprox
The crust is thin, wrinkled pink in color with some flowering of bluish-grey mold.

Colore della pasta / Paste colour

Bianca, con le tipiche striature blu e la presenza di frammenti di tartufo / white in color with blue-blue veins distinguished by the presence of fragments of truffles

Consistenza della pasta / Paste Texture

La pasta è compatta e cremosa/ The paste is compact and creamy

Profumi / Scents

Dolce-gustoso, combinato all'aroma tipico del tartufo/the sweet-tasty flavor of the cheese combines with that of the truffle.

Sapore / Taste

Il sapore è dolce, con un tocco di acidità / the flavour is sweet, with a touch of acidity

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1319 kJ	315 kcal
Grassi / Fat	26	g
di cui saturi / of which Saturated	18	g
Carboidrati / Carbohydrate	0.4	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0.4	g
Sale / Salt	2.1	g
Proteine / Protein	19	g

Parametri chimici/Chemical parameters

Grasso su secco/FIDM	min. 48	%
Umidità sulla materia magra/MFFB	70.3	%

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Conforme al Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. / In accordance with Regulation (EC) 2073/2005 and subsequent amendments and additions.

Consigli di consumo/ Consumption tips

Per apprezzarne l'esclusivo sapore, va consumato a temperatura ambiente. Può essere gustato da solo oppure come ingrediente per infinite preparazioni gastronomiche, dall'antipasto a fine pasto./
In order to appreciate its exclusive taste, it should be consumed at room temperature. It can be tasted alone or as an ingredient for countless gastronomic preparations, from appetizers to the end of the meal.

Dettagli logistici / Logistic details

Confezionamento /Packaging	Forma intera con foglio protettivo./Whole form with protective foil.
Imballo secondario / Secondary packaging	Scatola di cartone / Carton box
Dimensioni imballo secondario (LxPxA) / Secondary packaging dimensions (LxWxH)	42 X 21 X 15 cm
Pezzi per cartone/Pieces for packaging	4
Colli per strato / Cases per layer	7
Strati per Pallet / Layers per pallet	8
Massima altezza pallet /Maximum pallet height	120 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