

BIRBABLU FORMAGGIO ALLA BIRRA – BIRBABLU CHEESE WITH BEER

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Il BirbaBlu formaggio a pasta semidura, a maturazione lunga, ottenuto con latte vaccino intero, pastorizzato, con l'aggiunta di muffe selezionate e l'affinamento alla birra artigianale "Margot" / BirbaBlu is a semi-hard cheese, long maturation, obtained from pasteurized whole cow's milk, with the addition of selected moulds and the refinement in "Margot" artisanal beer.

Codice articolo / Article code

0251085

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days

60

Maturazione/aging

Le forme vengono stagionate e affinate in ambienti freschi ed umidi, su scalere di abete bianco, per 60 giorni/ The cheeses are aged and refined in fresh and humid places, on white fir boards, for 60 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 intero vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, muffe selezionate, birra (Glutine). / Whole cow's milk, salt, rennet, milk enzymes, selected molds, beer (Gluten).

ITALY



È grigio-marrone, caratterizzata dai grani di frumento maltato, può presentare caratteristiche muffe. Crosta non edibile. / It is grayish-brown, characterized by malted wheat grains, may have characteristic molds. Non-edible rind.

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

Si presenta sottile, rosso bruna con farina di vinacce. Sono presenti caratteristiche muffe bianche e gialle. / Thin, red/brown colour with marc flour, shows marcs and white mould when matured.

Colore della pasta / Paste colour

Ha colore bianco ed è compatta ma fusibile in bocca. Presenta caratteristiche e diffuse striature blu. / It has a white color and is compact but fusible in the mouth. It has characteristic and widespread blue streaks.

Consistenza della pasta / Texture

Cilindrica con diametro di 18 cm e altezza di 10 cm per un peso medio di 2,5 kg ca/ Cylindrical with a diameter of 18 cm and a height of 10 cm for an average weight of 2,5 kg approx

Profumi / Smell

Tipico/Typical.

Sapore/taste

Il sapore è un delicato equilibrio tra le note di burro e di birra e il piccante determinato dall'erborinatura. / The taste is a delicate balance between the butter and beer notes and the pungency determined by the herbage.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1.470kJ /	350 kcal
Grassi / Fat	30	g
di cui saturi / of which Saturated	19	g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	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 aureus	< 1000/g
Escherichia Coli UFC / CFU	< 1000/g
Enterobactecriacee UFC/ CFU	< 1000/g

Uso/Intended use

Raffinato formaggio da tavola è utilizzato anche in cucina per la preparazione di piatti tipici. / A refined table cheese, it is also used in cooking for the preparation of the typical 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 18 cm e altezza di 10 cm per un peso medio di 2,5 kg ca. / Cylindrical with a diameter of 18 cm and a height of 10 cm for an average weight of 2.5 kg approx.
Pezzi per cartone/ pieces for box	2
Dimensioni cartone/ box size	41 x 22 x 18 h
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	2437494

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