



*Gorgonzola dolce*

*“Sapore e profumo intenso  
per un formaggio da veri intenditori”*





# GORGONZOLA DOLCE

Cod. art:

Cod. ean:

## Caratteristiche organolettiche

### Ingredienti

latte, caglio, sale fermenti e muffe naturali autoctone

### Forma

cilindrica

### Peso

c.a. kg.12 o porzioni gr. 200 c.a.

### Colore pasta

bianco con venature verdi opache

### Colore crosta

bianca ed asciutta

### Consistenza

morbida e cremosa

### Sapore

dolce, gustoso

### Odore

aromatico

## Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	<10ufc/g
Escherichia coli	<10ufc/g
Stafilococchi	<10 ufc/g
Salmonella	assente in 25g
Muffe	420.000/g
Listeria monocytogenes	assente in 25g

## Caratteristiche chimico fisiche

Umidità	0.0%
Ceneri	3.90 - 4.00%
Grasso	24-27%, su tal quale, 49-50%, sul secco
Proteine	18-20%
Sali minerali	9.0%
Cloruro di sodio	2.16%
Ph	6.60-6.90

**Modalita' di conservazione:** T° da 0° a 4°c

**Tempo di conservazione:** 45 gg

**Modalita' di distribuzione:** automezzi refrigerati



Via Brescia, 51/A  
24060 Grumello del Monte (BG)  
Tel. +39035830458 - Fax +39035830037  
[www.latiniformaggi.it](http://www.latiniformaggi.it)