



Formaggi, salumi e tipicità

Scheda Tecnica Approvata da RGQ

Approvata il: 27/02/2019

Revisione: 1

Data revisione: 27/02/2019

BLU AL RAMANDOLO 1/2 S.V.

Una piccola forma di formaggio dall'erborinatura blu accesa e della vinaccia di uno dei più nobili vini da meditazione friulani. E' così che nasce il formaggio Blu al Ramandolo, l'ultimo affinamento nato in casa dei fratelli Pezzetta.

Maturato in cantine dalla temperatura di 15° C, il formaggio blu viene poi immerso in tini, ricoperto da vinacce di Ramandolo. Li viene lasciato per un periodo che va dai 20 ai 30 giorni.

Le note decise dell'erborinatura, assieme a quelle mielose e fruttate del Ramandolo creano un bouquet di profumi ma soprattutto di gusto indescrivibile, degno di un formaggio che può essere considerato "da meditazione".



INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio, affinatura con vinacce di uva bianca.
Crosta non edibile.

ALLERGENI: Latte. Può contenere solfiti.

ORIGINE DEL LATTE: Italia

INFORMAZIONI TECNICHE:

Codice Articolo:	284MEZ
Peso per pezzo:	1,00 Kg
Pezzi per cartone:	4
Temperatura di conservazione:	+2/+4°C
Scadenza:	90gg
Codice EAN:	2 223659



Formaggi, salumi e tipicità

Scheda Tecnica Approvata da RGQ

Approvata il: 27/02/2019

Revisione: 1

Data revisione: 27/02/2019

BLU AL RAMANDOLO 1/2 S.V.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

UMIDITA'	44,6%
GRASSO SUL SECCO	51,8%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Listeria Monocitogenes</i>	Assente in 25g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g
<i>Stafilococco coag.+</i>	<100 UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	<100 UFC/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valori medi per 100g	
ENERGIA	1460/352	kJ/cal
GRASSI	29	g
di cui acidi grassi saturi	19	g
CARBOIDRATI	1	g
di cui zuccheri	1	g
PROTEINE	22	g
SALE	2,6	g

NOTE:

Pezzetta s.r.l. - Via Spilimbergo, 220 - 33034 Fagagna (UD) Italy - Tel +39 0432 810827 - Fax +39 0432 810825 - E-mail: info@pezzetta.it - www.pezzetta.it
Reg. Imp. UD n. 11759 - R.E.A. UDINE N. 165862 - M UD 014309 - Cod. Fisc. e P.I. IT 01295830309 - Capitale Sociale euro 260.000 int. vers.