



Blu di Valle

Cod.: 03102

Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino e l'aggiunta di penicillium roqueforti, fermenti lattici e caglio di vitello. Il carattere di questo formaggio non sarà proprio dolce, anzi potremo riscontrare oltre alla piccantezza anche una leggera acidità ed un fondo leggermente amaro.

Poco conosciuto con una disponibilità limitata molto usato per preparazioni in cucina soprattutto per conferire sapore ai piatti in abbinamento.

Crosta NON edibile pertanto è preferibile non mangiarla.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Latte di vacca pastorizzato, panna pastorizzata, sale, enzima coagulante, fermenti lattici e penicillium. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Affinati
Erborinati

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma intera incartata con carta alluminio

Tipo di Latte

Latte di vacca

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 2,8 kg

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
4 forme

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4°C

Caglio

Vegetale/Microbico

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +4°C

Edibilità della crosta

Crosta non edibile

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
45 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	393 kcal / 1627 kJ
Grassi / Fat / Gras:	35 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	25 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	1,5 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	0,5 g
Proteine / Proteine / Protéines:	18 g
Sale / Salt / Sel:	2,2 g