

Denominazione commerciale	BARBABLU'
Categoria prodotto	Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino ed aggiunta di muffe nobili
Autorizzazione sanitaria	IT 05 35 CE
Descrizione prodotto	Formaggio erborinato con muffe al suo interno del tipo Roqueforti, caratterizzate da striature dal colore blu.
Ingredienti	Latte , sale, caglio, fermenti lattici, muffe del genere penicillium
Origine del latte	Italia. Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio con forma rotonda del peso di circa 4 kg. Formaggio erborinato dal gusto cremoso-piccante
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1449 kj, 350 kcal Grassi 30g di cui acidi grassi saturi 21g Carboidrati 0,7 di cui zuccheri 0 Proteine 19g Sale 2,4g
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal Reg.CE 1935/2004, Reg.CE 10/2011 e successive modificazioni
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Max +4°C
Termine minimo di conservazione	Non è previsto un termine per il consumo, tuttavia è consigliabile consumare il prodotto intero preferibilmente entro 6 mesi dalla produzione. Per i singoli tagli, si consiglia invece il consumo entro 15 giorni dalla data del primo taglio.