

**FORMAGGIO GOLIARDO AFFINATO ALLE VINACCE –
GOLIARDO CHEESE AGED IN MARC**

Denominazione di vendita / Type of Cheese Il Goliardo è un formaggio a pasta morbida, stagionato, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e vino Barbera d'Asti DOCG. / Goliardo is a soft, mature cheese, made with whole pasteurized cow's milk and Barbera d'Asti DOCG wine.

Codice articolo / Article code 0251027

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days 90

Maturazione/aging Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni, affinate in vinacce per un periodo di 15 giorni e quindi riposte nuovamente sulle scalere per la parte finale della stagionatura. / The cheese is matured in underground cellars, on white pine shelves, from 30 to 60 days and then 15 days more under the marc. In the end of this period again in underground cellars on white pine shelves.

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, vino Barbera d'Asti DOCG (2%), sale, caglio, fermenti lattici. / Whole cow's milk, Barbera d'Asti DOCG wine (2%), salt, rennet, lactic ferments.

ITALY



La crosta non è edibile. Trattata con E150a (Caramello) / The rind is not edible. Treated with E150a (Caramel)

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 bruno 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	Si presenta di colore rosso bruno. / Dark red colour.
Consistenza della pasta / Texture	Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. / Semi-soft structure with regularly distributed fine holes.
Profumi / Smell	Tipico/Tipycal.
Sapore/taste	Il sapore è morbido e aromatico. / Aromatic and soft flavour.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1386,07 kJ /	330,02 kcal
Grassi / Fat	27,6	g
di cui saturi / of which Saturated	16,9	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,09	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	g
Sale / Salt	1,20	g
Proteine / Protein	20,8	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

È utilizzato come formaggio da tavola ed in cucina per la preparazione di piatti tipici. / it is used in the preparation of typical dishes and as a cheese table.

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 ca. ed altezza di 6 cm ca. Il peso medio è di 2 kg ca. / Cylindrical with rounded edge. Diameter app. 18 cm Height app. 6 cm. Weight app. 2 kg.
Pezzi per cartone/ pieces for box	2
Dimensioni cartone/ box size	45 x 23 x 11 h cm
Peso cartone / box weight	4,5 kg
Cartoni per strato /box for layer	7
Cartoni per pallet/ Box for pallet	49
Codice a barre / EAN Code	9802061600011

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