

**FORMAGGIO MARGOT CUORE DI BIRRA –  
MARGOT CHEESE**

Denominazione di vendita / Type of Cheese Il Margot è un formaggio a struttura tenera il cui gusto dolce, gradevole e delicato si mescola con equilibrio con i sapori della birra. / Margot is a cheese with a soft texture whose sweet, pleasant and delicate taste perfectly matches the flavors of the beer.

Codice articolo / Article code 0251064

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 90 giorni. / The cheese is matured in underground cellars, on white pine shelves, for 30 to 90 days.

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, birra artigianale (contiene Glutine) 5%, sale, caglio, fermenti lattici. / Whole cow's milk, beer 5 % (contains gluten) salt, rennet, lactic ferments.

ITALY



Crosta non edibile. Trattata in superficie con E150a (Caramello). / The rind is not edible. Treated with E150a (Caramel).

**Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Aspetto esterno / Sight           | Si presenta sottile, marrone, nelle forme più stagionate sono presenti caratteristiche muffe gialle. / Thin, red/brown, shows more yellow mould when matured. |
| Colore della pasta / Paste colour | Si presenta di colore bianco con sfumature paglierine. / The colour is white with straw yellow shades.  |
| Consistenza della pasta / Texture | Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. / Semi-soft structure with regularly distributed fine holes.                                |
| Profumi / Smell                   | Tipico/Typical.   |
| Sapore/taste                      | Il sapore è dolce, gradevole e delicato con sentori di birra. / The flavour is sweet, mild pleasant and delicate with a hint of beer.                         |

**Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g**

|                                    |              |            |
|------------------------------------|--------------|------------|
| Energia / Energy                   | 1375,94 kJ / | 327,6 kcal |
| Grassi / Fat                       | 25,96        | g          |
| di cui saturi / of which Saturated | 15,21        | g          |
| Carboidrati / Carbohydrate         | 1,34         | g          |
| di cui zuccheri / of which Sugar   | 0,93         | g          |
| Sale / Salt                        | 1,69         | g          |
| Proteine / Protein                 | 21,85        | 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/<br>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                                     | 98020616000213   |

## 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  | SI/YES  |
| 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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  |