

**FORMAGGIO BOCCADORO AL VINO BIANCO –  
BOCCADORO CHEESE WITH WHITE WINE**

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Il Boccadoro è un formaggio a pasta semimorbida, stagionato, prodotto con latte vaccino crudo e vino Erbaluce. / Boccadoro cheese with white wine: matured semi soft cheese, produced with raw whole cow's milk and Erbaluce wine.

Codice articolo / Article code

0251071

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. / The cheese is matured in underground cellars, on white pine shelves, from 30 to 60 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 vaccino crudo, vino bianco (5%), sale, caglio, fermenti lattici. / Raw cow's milk, white wine (5%), salt, rennet, lactic ferments.

ITALY



Crosta non edibile. Trattata in superficie con E 150a (Caramello). / 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, di colore marrone, nelle forme più stagionate sono presenti caratteristiche muffe bianche e gialle. / Thin, brown, show white and yellow moulds when matured.

Colore della pasta / Paste colour

. Si presenta di colore giallo paglierino. / Straw yellow.

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 aromatico con sentore di vino la cui acidità contrasta il grasso del formaggio. / Aromatic flavour with a perfume of the vine whose acidity contrasts with the softness of the cheese.

**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	98020616000053

## 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 <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