

**FORMAGGIO GRATINBLU –  
GRATINBLU CHEESE**

Denominazione di vendita / Type of Cheese Il GratinBlu è un formaggio a pasta semidura a maturazione lunga ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato e riposato per acidificare e aggiunta di muffe selezionate. / Gratin Blu: long matured, semi-hard blue cheese made with rested cow whole milk, pasteurized with the addition of selected molds.

Codice articolo / Article code 0251080

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days 90

Maturazione/aging Le forme vengono stagionate in ambienti freschi ed umidi, su scalere di abete bianco, per un periodo di 60 giorni. / The cheese is matured in underground cellars, on white pine shelves, for 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 intero vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, muffe selezionate. / Whole cow's milk, salt, rennet, lactic ferments, selected moulds.

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	È marrone e spesso presenta caratteristiche muffe. / The matured cheese has gray-brown rind with
Colore della pasta / Paste colour	Ha colore bianco e presenta caratteristiche e diffuse striature blu. / White colour and it shows its characteristics blue veins
Consistenza della pasta / Texture	Struttura compatta ma fusibile in bocca / Compact structure but creamy at the tasting.
Profumi / Smell	Tipico/Typical.
Sapore/taste	Il sapore è un delicato equilibrio tra le note di burro e il piccante determinato dall'erborinatura. / Its sweet initial flavour is sharpened by the after taste of the Penicillium roqueforti.

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

Energia / Energy	1470 kJ /	350 kcal
Grassi / Fat	30	g
di cui saturi / of which Saturated	19	g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	g
Sale / Salt	2,9	g
Proteine / Protein	20	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

Raffinato formaggio da tavola è utilizzato anche in cucina per la preparazione di piatti tipici. / Refined table cheese, it is also used in the preparation of typical dishes from Piedmont region.

## 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 e altezza di 10 cm per un peso medio di 2,5 kg ca. / Cylindrical. Diameter 18 cm. Height 10 cm. Weight app. 2,5 kg.
Pezzi per cartone/ pieces for box	2
Dimensioni cartone/ box size	41 x 22 x 18 h cm
Peso cartone / box weight	5,5 kg
Cartoni per strato /box for layer	7
Cartoni per pallet/ Box for pallet	49
Codice a barre / EAN Code	98020616000336

## 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