

REGINELLA DELLE LANGHE

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio prodotto con latte vaccino e ovino a cagliata presamica, si caratterizza per una struttura morbida tendente, col passare dei giorni, ad un esplosione di cremosità. / A cheese made from cow's and sheep's milk using rennet curdling, it is characterised by a soft structure that tends to become creamy as the days go by.

Codice articolo / Article code

00511002

Foto del prodotto / Product's Photo



Pezzatura / Size

300 g ca.

Shelf life - TMC /
Shelf life - MDT60 gg data lavorazione latte, 40 gg TMC (Termine
Minimo Consegna) / 60 days milk processing date,
40 days minimum delivery time

Temperatura trasporto / shipping temperature

Refrigerato / Refrigerated

Temperatura conservazione / preservation temperature

Da + 2 °C a + 8 °C / From + 2 °C to + 8 °C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte vaccino, latte ovino, panna,
fermenti lattici, caglio animale,
sale. / Cow's milk, sheep's milk,
cream, lactic ferments, animal
rennet, salt.

Latte/milk: Italy



Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight Fasciata in carta Ovtene alimentare con etichetta a fascetta. Crosta edibile. /
Wrapped in food grade Ovtene paper with a wrapper label. Edible rind.

Caratteristiche della
pasta / Paste
characteristics Morbida, cremosa. / Soft, creamy

Colore/colour Bianco panna / Cream white

Sapore / Taste Dolce, senza retrogusti amari / Sweet, no bitter aftertaste

Profumi / Smell Assenza odori anomali / No abnormal smells

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy 1332,61 kJ / 321,36 kcal

Grassi / Fat 26,6 g
di cui saturi / of which Saturated 24

Carboidrati / Carbohydrate 2,3 g
di cui zuccheri / of which Sugar 2

Sale / Salt 0,6 g

Proteine / Protein 18,3 g

Grassi su residuo secco / Fat on dry residue 54,1 g

Caratteristiche chimico fisiche / Chemical and physical characteristics

Umidità/moisture 46 %

pH 5,1

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Enterotossine staph. / Enterotoxins staph assente/absent

Listeria monocytogenes/25 g assente/absent

Escherichia Coli UFC / CFU < 10/g

Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase-positive staphylococci < 10/g

Dettagli Logistici / Logistic details

Tipo pack/pack type type	Incarto Ovtene ad uso alimentare / Ovtene food grade wrapping
Tipo di imballo secondario/Type of secondary packaging	Vaschetta di polistirolo / Polystyrene tray
Numero pezzi per vaschetta/pieces for tray	6
Dimensioni vaschetta / Tray dimensions	24 x 37 x 7 h cm
Numero vaschette per strato/Number of trays per layer	9
Numero strati per pallet/Number of layers per pallet	10
Numero vaschette per pallet/Number of trays per pallet	90

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 SO2 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 SO2 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

OGM

Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003, NON CONTIENE ogm, nè è derivato da ogm, e non contiene ingredienti OGM / Product complies with EU Reg. 1829/2003 and 1830/2003, DOES NOT CONTAIN GMO, nor is derived from GMO, and does not contain GMO ingredients

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