

MILLEFOGLIE AL MARZEMINO FORMA INTERA – MILLEFEUILLE WITH MARZEMINO WHOLE FORM

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio affinato nel vino Marzemino passito. / Cow's milk Cheese refined with Marzemino passito wine.

Codice articolo / Article code

0311019

Foto del prodotto / Product's Photo



Pezatura / Size

Circa 7 kg / About 7 Kg

Shelf life

180 giorni totali/ 180 total days

Temperatura trasporto /shipping temperature

Refrigerato / Refrigerated

Temperatura conservazione / preservation temperature

Da +4 a +8°C / From +4 to +8°C

Stagionatura (giorni) / Maturation (days)

minimo 150 / minimum 150

Bollo CEE/ CEE Stamp

IT 05 244

Produttore / Producer

Perenzin Latteria

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of originLATTE, vino Marzemino passito (3%), sale,
caglio animale / / MILK, Marzemino Passito
wine (3%), salt, animale rennet.

Milk: ITALY



Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight	Forma cilindrica, crosta quasi liscia, di colore viola. / Cylindrical shape, almost smooth rind, purple in color.
Consistenza della pasta / Paste Texture	Compatta, presenta lieve fessurazione, solubile al palato. / Compact with narrow fissures, melting on the palate
Colore/colour	Avorio con venature bordeaux dovute al vino. / Ivory in colour with burgundy veins given by the wine.
Sapore / Taste	Dolce e sapido, l'aroma del vino si fonde perfettamente con la dolcezza della pasta, resta la nota piccante del formaggio. / Sweet and sapid, the aroma coming from the wine perfectly combines with the sweet notes of the paste, still the spiciness of the cheese is felt.
Profumi / Smell	Intenso di vino Marzemino, fruttato e vinoso. / Perfume intense of Marzemino wine, fruity and winy.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1783 kJ /	430 kcal
Grassi / Fat di cui saturi / of which Saturated	35 23,5	g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which Sugar	1,6 0,3	g
Sale / Salt	1,7	g
Proteine / Protein	27	g
Fibre/Fiber	0	g

Caratteristiche chimiche/Chemical parameters

Umidità/moisture	32	%
Grasso su secco /Fat in dry matter (FIDM)	51	%

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g	assente/absent
Listeria monocytogenes/25 g	assente/absent
Carica batterica totale/ Totale microbial count	<1.000.000 ufc/g
Stafilococcus coagulasi positivi UFC / CFU	< 10/g
Escherichia Coli UFC / CFU	< 100/g
Lieviti UFC/Yeast CFU	< 10.000/g
Coliformi totali/total coliforms CFU	< 10.000/g

Dettagli Logistici / Logistic details

Tipo di imballo primario / primary pack type	Sacchetto sottovuoto / Vacuum envelope
Tara imballo primario/Tare Pack	0,04 kg
Tipo di imballo secondario/Type of secondary packaging	Scatola di cartone / Carton box
Numero pezzi per cartone/pieces for boxes	1
Tara cartone/Carton Tare (kg)	0,216
Dimensioni cartone (LXPXA) / Case dimensions (LXWXH)	32,5 x 32,5 x 10 cm
Colli per strato / Cases per layer	6
Strati per Pallet / Layers per pallet	12
Colli per Pallet / Cases per pallet	72
Altezza bancale / Height of pallet	135 cm
Codice a Barre / EAN Code	2693383
Codice a barre cartone / EAN Box Code	98032644730123

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

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 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