



Quattro Portoni S.r.l. - Società Agricola
Via Crema 69, 24055 Cologno al Serio (BG) - Italy
Tel/Fax +39 035896507 P.I./C.F. 01330290162 IT 03/1852 CE

Rev. 02 de 26/02/2020
Hoja 1 de 1

FICHA TÉCNICA

Producto:	BLU DI BUFALA
Código artículo:	QP00537

Descripción:	Queso azul de forma cuadrada producido con leche de búfala entera pasteurizada
Formato:	Forma entera con un peso aproximado de 4 kg
Temperatura de conservación:	De 1° C a 6° C
Modo de utilización:	Ya preparado para el consumo
Alérgenos:	Leche
Modalidad de transporte:	Refrigerado

Descripción del producto

Ingredientes:	Leche de búfala entera pasteurizada, sal, cuajo.
Origen de la leche:	Italia
Dimensiones medias:	Forma cuadrada con lado de 20 cm y canto de 12 cm.
Corteza:	Rugosa, seca de color gris ambarino. No comestible
Masa:	Puede ser blanda o quebradiza según la maduración, de color claro atravesada de las típicas vetas azules de los quesos azules.
Salazón:	En salmuera
Gusto y sabor:	El perfume tiene un comienzo láctico ácido. El sabor es distinto, medianamente intenso. La dulzura de la leche se percibe. Con la prolongación de el período de afinado aumenta el toque de picante.
Maduración:	Mínimo 45 días
Embalaje establecido:	Envoltorio con papel vegetal

Características microbiológicas (Reg. CE 2073/2005 y s.m.i.)		Perfil nutricional (valores medios por 100 g de producto)	
Salmonela	Ausente in 25 g	Valor energético	1603 kJ 387 kcal
Listeria monocytogenes	Ausente in 25 g	Grasas	35 g
E. coli β -glucuronidasa positivos	≤ 100 UFC/g	de las cuales ácidos grasos saturados	27 g
		Hidratos de carbono	1,0 g
Estafilococos coagulasa positivos	≤ 100 UFC/g	de los cuales azúcares	0,4 g
		Proteínas	18 g
		Sal	1,4 g

Información logística

N° piezas por caja	1	
Paletas:	Dimensiones de la caja (cm)	Altura: 15 – Longitud: 24 – Anchura: 21,5
	Cajas por capa	15
	Capas por paleta	5