

Doc	3.01
Ed	1 del 09 08 2018
Rev	3
del	01 11 2022

Formaggio di bufala a crosta fiorita e pasta molle / Cheese Buffalo Milk with bloomy rind and soft dough

Prodotto/ Product :
Denominazione di vendita/ Sales denomination :
Peso Pezzatura/ Weight :
Marchio/ Brand :

Bonfiore formaggio di bufala a crosta fiorita
peso variabile circa 230gr / VARIABLE WEIGHT 230gr
Barlotti

La Bufalara s.n.c. di Vincenzo e Nunziante Barlotti
via Torre di Mare, 1
84047 Capaccio Paestum

Shelf Life: 30 gg dalla data di confezionamento/ Up to 60 days

Temperatura di Conservazione/ Storage conservation : +2°C <T < +6°C

Ingredienti/ Ingredients :
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA /ORIGIN OF MILK: ITALY LATTE di bufala, sale e caglio / Buffalo's MILK, rennet and salt

Riconoscimento Comunitario Reg 852 853/2004 CE

Descrizione generale: Il Bonfiore è un formaggio a crosta fiorita di latte di bufala intero pastorizzato a coagulazione presamica. Sorprende il feltro bianco per il suo candore della sua crosta che lo rende appetibile alla vista. La pasta è di color avorio e l'occhiatezza è rada e di dimensione medio piccola. Dolce e delicato fin dal primo assaggio ci regala al naso note di fieno secco e burro fresco che si riconfermano al palato con l'aggiunta di una nota di funghi freschi e un finale di mandorla dolce. / **General description: Bonfiore is a flowery rind cheese made from pasteurized whole buffalo milk with rennet coagulation. The white felt is surprising for the whiteness of its crust which makes it attractive to the eye. The paste is ivory in color and the holes are sparse and small to medium in size. Sweet and delicate from the first bite, it gives us notes of dry hay and fresh butter on the nose which are reconfirmed on the palate with the addition of a note of fresh mushrooms and a sweet almond finish.**

Dove conservare: Conservare in frigorifero nel vano dedicato alle verdure, dove è presente un buon equilibrio tra umidità e aria. prima del consumo: per godere appieno del suo sapore tiratelo fuori dal frigo 10 minuti prima del consumo e aprite l'incarto; il formaggio comincerà a respirare e armonizzerà i suoi sentori in un nuovo equilibrio di temperatura e umidità. Una volta aperta la confezione sottovuoto, per la successiva conservazione avvolgere in carta di cellulosa per alimenti senza ausilio di pellicola o altro che possa evitare al formaggio di respirare. / **Where to store: Store in the refrigerator in the compartment dedicated to vegetables, where there is a good balance between humidity and air. before consumption: to fully enjoy its flavour, take it out of the fridge 10 minutes before consumption and open the wrapping; the cheese will begin to breathe and harmonize its aromas in a new balance of temperature and humidity. Once the vacuum pack has been opened, for the next one store wrapped in cellulose paper for food without the aid of film or anything else that could prevent the cheese from breathing.**

Informazioni tecniche per confezione/ Technical information for Packaging

<u>sinigola confezione/singale pack</u>	<u>Cod EAN confezione/EAN code packaging</u>	<u>Tipo confezione/Package type</u>	<u>peso netto/net weight</u>	<u>pezzi per confezione/pieces per pack</u>
cod articolo: BONFIORE	2556082	film microforato/micro-perforated film	230 gr circa/about	1

<u>tipo imballo secondario/secondary packaging type</u>	<u>Pezzi per imballo/pieces per package</u>	<u>peso netto per imballo/net weight per package</u>
cassa polistirolo/polistirene box	12	2,8 kg circa/about

Pallettizzazione/pallet composition

<u>colli per strato/packages per layer</u>	<u>n° strati per pedana/n° layers per platform</u>
32	8
8	

Caratteristiche prodotto/ Characteristics of the product

Caratteri organolettici/ Sensory sheet

Colore/ Color	Bianco Gesso/ Pure white
Odore/ Smell	dolce lattico di burro cotto, acidulo con leggero sentore di bosco/ sweet acidulous with a slight
Sapore/ Taste	Dolce lattico poco sapido / Sweet lact Little salty

Aspetto del Prodotto/ Appearance

Forma/ Shape	forma cilindrica con facce piane /cylindrical shape with
Superficie/ Surface	vellutata e irregolare/velvety and Irregular
Crosta/ Crust	Edibile sottile e vellutata/Edible Thin and velvety

Struttura/ Structure
Solubile con leggera occhiatezza/ Soft structure has a slight medium-fine and inhomogeneous holes

Parametri Chimici / Chemical parametres

pH	> 5,2
aw	0,5
Umidità / Humidity	% 40 ± 2
Sostanza Secca / Dry Matter	% 60 ± 2
Materia Grassa su SS / Fat dry matter	% 32 ± 2
Materia Grassa sul t.q./ Fat on t.q.	% 18,5 ± 2

Parametri Microbiologici/ Bacteriological Parameters

Criteria Microbiologici conformi ai limiti del Reg. CE 1441/2007
Regulation by Reg. CE 1441/2007

Allergeni/ Allergen

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di quelli allergici al latte ed ai suoi derivati (compreso il lattosio, presente come componente intrinseco del prodotto). / The product is intended for all categories of consumers, except those allergic to milk and its derivatives (including lactose, as this intrinsic component of the product).

OGM

Il Prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da Organismi Geneticamente Modificati, secondo quanto definito dal Reg. CE 1829/2003 relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati e il Reg. CE 1830/2003 concernente la tracciabilità ed etichettatura di organismi geneticamente modificati. / The product does not contain GMOs, it is not produced from GMOs and does not contain ingredients produced from GMOs as defined by CE Regulation 1829/2003 on GM food and feed and Reg. CE 1830/2003 on traceability And labeling of genetically modified organisms.

Valori Nutrizionali/ Nutritional Values *

Valore energetico/ Energy value	kcal 346	kJ 1436
Grassi/ Fat	28 g	
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids	22 g	
Carboidrati/ Carbohydrates	1,5 g	
di cui zuccheri/ of which sugar	1,5 g	
Fibra/ Fiber	0 g	
Proteine/ Protein	22 g	
Sale/ Salt	1,3 g	
Sodio/ Sodium	0.368 g	
Calcio/ Calcium	228 mg	28,5% RDA
Fosforo/ Phosphorous	300 mg	42,8% RDA

* Valori medi per 100 gr di prodotto/Average values on 100 gr of product