



## VENA BLU DI BUFALA - ERBORINATO

Il Blu di bufala è un formaggio erborinato a pasta cruda e semidura prodotto con latte di bufala pastorizzato.

cod.160

EAN 2 331253

PEZZATURA 4.00 O 12.KG

stagionatura minima 80 gg

crosta non edibile

INGREDIENTI: **Latte** di bufala, caglio e sale, muffe selezionate.

Consistenza: Formaggio fresco molle da tavola, a pasta erborinata **MOLTO** morbida e cremosa .

Sapore: dolce e caratterizzato dal tipico aroma pieno e tondo tipico della Bufala

CROSTA NON EDIBILE

Per la produzione di questo ottimo formaggio vengono utilizzati lieviti e muffe nobili selezionati che vengono inseriti in caldaia al momento della preparazione. Inoltre, a stagionatura avviata, si praticano dei fori nelle forme per favorire lo sviluppo di queste muffe.

### NOTE DEGUSTATIVE

La pasta si presenta compatta, tendente al friabile, con un'erborinatura diffusa e ben distribuita di colore blu, grigio e verde.

Al naso gli aromi sono di media intensità e vanno dai sentori lattici tipici del latte di bufala, di burro, latte e panna, fino ai lieviti e all'erba fermentata.

Il Blu di Bufala è solubile e leggermente adesivo, con una nota acida gradevole, accompagnata dal ricco ventaglio di aromi che si sprigionano con il calore della bocca.

L'esperienza degustativa è molto gradevole vista anche la lunga persistenza e il finale in cui emerge la dolcezza e il lattico del latte di bufala.

### CURIOSITÀ E ABBINAMENTI

Formaggio importante, questo Blu di Bufala, che può essere abbinato a rossi di pari importanza, corposi e con gradazioni oltre i 13°. È molto buono in abbinamento a confetture specifiche per formaggi, anche piccanti e miele di castagno.

### Composizione chimica/microbiol.

Umidità	65.0%
Ceneri	1%
Grasso	50% sul secco
Proteine	12%
Escherichia coli	<100
Stafilococchi	< 100
Salmonella	assente/25g
Listeria monocyt.	Assente/25 g.

### Packaging:

origine del latte : italia

Conservazione: a temperatura controllata non sup 0/+4°

### SCHEL LIFE 30GG

Allergeni (CE 89/2003) Latte

### Valore nutrizionale per 100g

- Energia Kcal 387/ KJ 1603
- Sale 1,4 g
- Grassi 36 g
- acidi grassi saturi /
- Proteine 27 g
- Carboidrati 1 g
- di cui zucchero 0 g
- Fibra alimentare /



rev.05/04/2023



latini@latiniformaggi.it - latini@pec.allonweb.eu

### Caseificio Latini s.r.l.

24064 Grumello del Monte (BG)

Via Brescia, 51/A

Tel. +39035830458-Fax+39035830037

Cod. Fisc. - P. IVA Reg. Imp.

BG 00922390166

C.C.I.A.A. REA BG 187632

[www.latiniformaggi.it](http://www.latiniformaggi.it)

un dono della natura