

Colston Bassett Shropshire

Detalles del Producto

País:	Gran Bretaña	Región:	Nottinghamshire
Productor	Colston Bassett	Tipo de queso:	Azul
Tipo de Leche:	Vaca	Peso:	8
Tratamiento de calor:	Pasteurizado	Forma:	Cilíndrica
Cuajo:	Microbiótico	Dimensiones (mm):	210D x 300H
Maduración:	12 Semanas	Tamaño de la caja:	1
¿Vegetariano?	Si	¿Para Embarazadas?	No
Fecha Disponibilidad	Ahora	¿Orgánico?	No
Disponibilidad	Buena		
Descripción Corta:	Terroso y de nuez, con un final cremoso y especiado.		
Descripción Larga:	<p>Hecho de manera idéntica a Stilton, excepto por la adición de achiote, un tinte natural de América del Sur que se encuentra en los quesos británicos tradicionales como el Cheshire y el Red Leicester.</p> <p>Después de perforar el queso, se forma el moho azul, que produce un suave veteado que contrasta con el tono rojo intenso del queso. Aunque generalmente se considera insípido, algunos queseros dicen que el achiote produce un sabor más terroso y a nuez.</p>		

Humedad :	0.42	Grasa en Materia Seca:	56%
Vida desde la fecha de Producción*:	6 meses	Mínima caducidad al servirse	3 Semanas
HACCP:	Si	Certification:	BRC
Trazabilidad:	Batch code	EC Health Mark:	UK RF 002 M
Embalaje:	Envuelto en papel encerado y luego colocado en caja de cartón.		

*Si se guarda a 5°C, y el queso cortado se limpia y se vuelve a envolver regularmente una vez a la semana.

Vida al cortar: quesos duros: 3 - 5 semanas, quesos azules: 2 - 3 semanas, quesos blandos, una vez cortados: hasta 2 semanas

Alérgenos:

¿está el producto libre de:	
Trigo o Derivados	Si
Maíz o Derivados	Si
Soja o Derivados	Si
Huevo o Derivados	Si
Leche o Derivados	No
Carbón	Si
Gluten	Si
Glutamato	Si
Benzoatos	Si

¿está el producto libre de:	
Colores añadidos	No (Annetto)
Sabores Artificiales	Si
Conservantes	Si
Levadura	Si
Extracto de Levadura	Si
Dioxido Sulfurico	Si
Nueces o Derivados	Si
Tipos de Nueces & Aceites	Si
GMO	Si

Análisis Microbiológico

Comprobado:		
Coliformes	<100	>50,000
E. Coli	<10	>100
Staph. Aureus	<20	>100
Salmonella sp.	Ausente en 25g	Presente en 25g
Listeria sp.	Ausente en 25g	Presente en 25g

Analizado por: Microsearch

Frecuencia: A diario

Ingredientes:

Ingrediente	%	Origen
Leche de vaca entera pasteurizada	0.9775	Granjas Propias
Sal	0.0225	UK
Fermentador	traza	Dinamarca
Penicillium roqueforti	traza	Alemania
Cuajo/Anetto	traza	Dinamarca+USA América del Sur

Valores Nutricionales por 100g:

Proteína	23.7	Energía: KJ	1701	
Grasas	35	Kcal	410	
de las cuales saturadas	23	Carbohidrato	0.1	
de las cuales mono insaturadas	-	De los cuales Azúcares	0.1	
de las cuales poli insaturados	-	Colesterol	-	
de las cuales Trans	-	Vitamina A	-	% DV
Sal	2	Vitamina C	-	% DV
Sodio	800	Calcio	-	% DV
Fibra	0	Acero	-	% DV