

TORRE DI GROMO -Cod. FITA103-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Prodotto con **latte crudo** della Valle Seriana lavorato appena munto conservando così la sua freschezza e gli aromi dell'essenza dei pascoli montani che danno a questo formaggio il suo caratteristico sapore. La forma caratteristica tronco piramidale è stata ispirata dalla torre del castello presente nel paese di Gromo dove appunto viene prodotto il formaggio.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Lombardia
Produttore:	IT 03/1598 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (edibile)
Profilo sensoriale:	forma tronco piramidale. Pasta morbida, compatta, uniforme di color bianco-paglierino con occhiatura variegata e non uniforme. La crosta è liscia, lievemente rugosa, sottile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro. Sapore dolce e aromatico, con retrogusto di latte fresco, che diventa più intenso con la stagionatura. L'odore è delicato, con venatura che ricorda il latte, più intenso durante la stagione estiva.
Stagionatura:	circa 30 giorni
Peso:	circa 600 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 2 mesi dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	366 kcal / 1536 kJ
Grassi	30,0 g
di cui saturi	18,0 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	25,0 g
Sale	1,0 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale: 40%
pH: 4,9 - 5,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ³ UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi +</i> : < 10 ⁴ UFC/g	<i>Escherichia coli β-glucuronidasi +</i> : < 10 ⁴ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁴ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione: Direzione

