

TOMME DES CROQUANTS -Cod. FFRA109-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È un formaggio francese di latte vaccino intero e pastorizzato, a pasta pressata su uno stampo che evoca un cesto di vimini e gli conferisce una bella crosta con striature regolari e concentriche. Viene strofinato tre volte durante le sue sei settimane di maturazione in una soluzione salina di liquore di noci caramellate che gli conferisce il suo colore marrone chiaro e il sottile aroma di nocciola. La pasta color avorio è morbida e liscia, con qualche piccola occhiatura, e un delicato sapore di nocciola, mentre la crosta marrone scuro fornisce note più decise. Questo formaggio è ideale se servito con crostini di pane accompagnato da frutta fresca o su un tagliere di formaggi.

INGREDIENTI

Latte vaccino, sale, aroma artificiale (sciroppo di fruttosio, alcol, acqua, aroma di noce), fermenti lattici (*Lactobacillus lactis*, *Streptococcus thermophilus*), caglio, **lisozima** da **uovo** E1105. Sulla crosta: liquore di **noce**, E150a caramello, E235.

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Nouvelle Aquitaine
Produttore:	FR 47 306 001 CE
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (edibile)
Profilo sensoriale:	Formaggio molle, forma di 12 cm di diametro circa, pasta morbida ed aromatica della noce, crosta bruna dovuta al caramello ed affinata al liquore di noce. Maturato per circa 60 giorni presso il produttore.
Stagionatura:	circa 60 giorni
Peso:	800 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 60 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	375 kcal / 1550 kJ
Grassi	31,0 g
di cui saturi	22,0 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	23,0 g
Sale	1,0 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	44%
Umidità/non grasso:	64%
Sostanza Secca (SS):	56%
Materia Grassa (MG) assoluta:	31%
MG su SS:	55%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ³ UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ² UFC/g	Coliformi totali: < 10 ³ UFC/g
Tossine stafilococciche: non rilevate in 25 g		

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

Uova e prodotti a base di uova.

Frutta a guscio.

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
10/06/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

