

TALEGGIO DOP (ARRIGONI) -Cod. FITA120-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


La crosta lavata in acqua e sale è molle, di colore giallo-rosato ed è sovente segnata da righe irregolari di muffa grigia. La pasta presenta una doppia caratteristica: molle, leggermente filante, grassa, di un giallo pallido, sotto la crosta è compatta e bianca all'interno. Il profumo intenso e penetrante conferisce al formaggio un sapore ineguagliabile.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio.

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Lombardia
Produttore:	IT 03 393 CE
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	DOP 
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Forma parallelepipedica a base quadrata da 20 cm per lato , scalzo 5 - 7 cm, crosta rugosa, sottile, rosata. La pasta è morbida e compatta, dal colore bianco o giallo paglierino. Il sapore è dolce, aromatico e dal sentore di erbe e l'odore tipico, aromatico.
Stagionatura:	circa 40 giorni
Peso:	circa 2,5 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 45 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	315 kcal / 1319 kJ
Grassi	26,0 g
di cui saturi	17,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	19,0 g
Sale	2,1 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	54%
MG su SS:	48%
pH:	5,1

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

