

# TALEGGIO DOP TRADIZIONE BERGAMASCA

-Cod. FITA006-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Dall'antica tradizione bergamasca... un grande Taleggio! La trasformazione del latte in Taleggio avviene ancora rigorosamente a mano, seguendo una ricetta tramandata da quattro generazioni di casari, nel rispetto del disciplinare del Consorzio Tutela Taleggio. Crosta grinzosa e di colore aranciato con sfumature grigie. Pasta paglierina compatta, cremificata nel sotto crosta con sapore intenso ed un retrogusto leggermente tartufato. Vivace negli aromi, schietto nei profumi... sempre un po' ammoniacale.

## INGREDIENTI

**Latte**, sale, caglio.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Lombardia
<b>Produttore:</b>	IT 03 146 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	Pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	DOP 
<b>Crosta:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	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.
<b>Stagionatura:</b>	circa 40 giorni
<b>Peso:</b>	circa 2,5 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 45 giorni dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	312 kcal / 1292 kJ
<b>Grassi</b>	26,0 g
<b>di cui saturi</b>	18,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,4 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,4 g
<b>Proteine</b>	19,0 g
<b>Sale</b>	2,1 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	50%
MG su SS:	48%
pH:	5,1

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: -
<i>Staphylococcus coagulasi +</i> : < 1.000 UFC/g	<i>Escherichia coli</i> : < 1.000 UFC/g	Coliformi totali: -

## 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

