

Taleggio DOP la Baita Tradizionale cod.101.02



Prodotto con il miglior latte lombardo nel rispetto delle antiche tradizioni, è indubbiamente un prodotto di prima classe appositamente indirizzato ai consumatori più esigenti: rappresenta per noi il portabandiera di una selezione di taleggi altamente curati. E' un formaggio D.O.P. a pasta molle, crosta lavata, prodotto dalla caseificazione di latte vaccino intero. Il formaggio si presenta con forma parallelepipedica, lato di circa cm 23, facce piane, scalzo diritto di cm 4-5. Il peso medio di ogni forma è di ca. 2,2 Kg. ed è consumato dopo una stagionatura di circa 50-60 giorni in casse di legno di pino a una temperatura di 5° C ed un'umidità 95%. La crosta è liscia, morbida, sottile, di color giallo rosata. La pasta è di colore bianco leggermente paglierino, priva di occhiature, abbastanza sostenuta e leggermente friabile al centro. Sapore delicato e fragrante. La comparsa di muffe in superficie è una caratteristica naturale del prodotto e non un sinonimo di pessima qualità.

INGREDIENTI E ALLERGENI

Ingredienti: **Latte**, sale, caglio. Informazioni per gli allergici: Contiene Latte e lattosio

CARATTERISTICHE

Tipico formaggio da tavola; a pasta morbida, sapore dolce e delicato con sfumature aromatiche.

Stagionatura: minimo 45 giorni

Peso prodotto finito: Peso medio kg 2,200 ca.

Modalità di conservazione: A temperature comprese tra +2/+6°C e consumato in breve tempo.

Shelf life: 45 gg. dal confezionamento.

Codice EAN:2/000101

PEZZATURA E INCARTI

Tipo Imballo Primario

velina, incarto in pergamena vegetale e cartone singola forma (cod.6310101)

Pezzi per cartone:

2

Tipo Imballo Secondario:

cartone da 2 forme (cod. 6310202)

Tara Imballo Secondario:

165 g.

Dimensioni Imballo Secondario (L x l x h):

Cm 46x22x8

Colli per piano:

7

Numero di piani:

9

Numero Totale Colli:

63

Europallet

cm 80 x 120

Altezza Pallett:

Altezza 72 cm + 15 cm Pallet

Peso Pallett:

Kg. 280 c.a.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g. di prodotto

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.

Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g



Carozzi Formaggi S.r.l.

Via Provinciale 14/a - 23818 Pasturo (LC) - Italia - Tel. +39 0341.955173 - Fax +39 0341.956133

www.carozzi.com - info@carozzi.com

FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE