



Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 6108887-37



Crosta:

Si presenta sottile, di colore marrone. La forma stagionata può presentare caratteristiche muffe colorate. **Crosta non edibile**, trattata in superficie con E150a (Caramello).

Pasta:

Di colore bianco/ paglierino presenta occhiatura diffusa, sottile e regolarmente distribuita. Tartufetto ha una pasta morbida e fusibile. Il suo sapore è avvolgente, un equilibrio ideale tra l'intensità del tartufo e il dolce, gradevole e del formaggio.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni.

Uso:

È utilizzata come formaggio da tavola ed in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi.

Ingredienti:

Latte vaccino, tartufo estivo (*Tuber Aestivum* Vitt.) 1%, sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

Etichetta apposta su una faccia, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

Shelf life:

60 gg

Unità imballo:

Scatola di cartone da n° 2 pezzi.
Il peso dell'imballaggio è di 4,5 kg ca.
Dimensioni scatola cm: 45x23x11h.

Pallettizzazione:

Strato pallet – 7 cartoni.
Pallet – 49 cartoni.

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° + 2° C.

Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° +2° C.

Formaggio TARTUFETTO

Codici:

Codice interno: 03TAG
Codice EAN 13: 2677941
Codice GTIN-14: 88020616000506
Codice doganale: 04069099
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

Formaggio a pasta semi-morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino pastorizzato e tartufo estivo.

Forma:

Cilindrica. Il diametro è di 18 cm, l'altezza è di circa 7 cm, il peso medio è di circa 2 kg.

Origine del latte Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterobacteriacee	<1.000 UFC/g
E. Coli	<1.000 UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococco coagulasi positivo	<1.000 UFC/g
Parametri chimici e limiti critici	
Aflatossina M1	< 0,050 µg/kg (effettuato sul latte in arrivo)
Attività dell'acqua	>0,92
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1323,00/315
Grassi (g)	26,20
-di cui acidi grassi saturi (g)	15,36
Carboidrati (g)	0,90
-di cui zuccheri (g)	0,80
Proteine (g)	19,00
Sale (g)	1,14
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio)	