



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



Formaggio TOMA PIEMONTESE D.O.P

Codici:

Codice interno: 05TP1
Codice EAN 13: 2713445
Codice GTIN-14: 88020616000278
Codice doganale: 04069099
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato di almeno due mungiture consecutive. Pasta semi-dura, a maturazione lunga.

Forma:

Cilindrica. Il diametro è di circa 30 cm e l'altezza circa 8 cm. Il peso medio è di 5 kg ca.

Crosta:

Si presenta sottile nella forma fresca ma assume maggiore consistenza durante la maturazione. È di colore grigio-marrone e porta su di una faccia il marchio consortile (casello A42). **Crosta non edibile.**

Pasta:

Tenera, di colore bianco con sfumature paglierine. L'occhiatura è fine e distribuita regolarmente. Il sapore è intenso e armonico.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in cantine sotterranee su scalere di abete bianco per un periodo che può variare da un minimo di 45 a un massimo di 120 giorni.

Uso:

Viene utilizzata in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi e come formaggio da tavola.

Ingredienti:

LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

etichetta su una faccia, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

Shelf life:

60 gg

Unità imballo:

Scatola di cartone contenente n° 1 pezzo.
Il peso dell'imballaggio è di circa 5,5 kg
Dimensioni scatola cm: 32x32x11h

Pallettizzazione:

Strato pallet – 6 cartoni
Pallet – 36 cartoni (scatola da 1 pz.)

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° + 2° C

Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° +2° C

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 positiva	<1.000 UFC/g
Parametri chimici	
AW	>0,92
pH	5,12
Valori nutrizionali per 100 g	
Energia (kj/kcal)	1.602/386
Grassi (g)	32
-di cui acidi grassi saturi	22
Carboidrati (g)	<0,5
-di cui zuccheri (g)	<0,5
Proteine (g)	24
Sale (g)	1,5
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio)	