



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

## Formaggio TARTUFETTO

### Codici:

Codice interno: 03TAP

Codice EAN: 2492183

Codice EAN 128 (ITF): 9802061600041

Codice doganale: 04069099

### Tipologia:

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

### Forma:

Cilindrica. Il diametro è di 8 cm con una leggera spanciatura dovuta all'assestamento della forma, l'altezza è di circa 7 cm, il peso medio è di circa 350 g.



### Crosta:

Si presenta sottile, di colore grigio/marrone. La forma stagionata può presentare caratteristiche muffe.

**Crosta non edibile**, trattata in superficie con E150a (Caramello).

### Pasta:

Di colore bianco/ paglierino presenta occhiatura diffusa, sottile e regolarmente distribuita. Il suo sapore è intenso ma equilibrato 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:

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

### Ingredienti:

**Latte** vaccino, sale, tartufo estivo (*Tuber Aestivum* Vitt.) 1%, aroma, 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°6 pezzi.

Il peso dell'imballaggio è di 2,5 kg.

Dimensioni scatola cm: 30x20x11h.

### Plallettizzazione:

Strato pallet – 10 cartoni.

Pallet – 50 cartoni.

### Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° ± 2° C.

### Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C.

Origine del latte Italia	
<b>Parametri microbiologici e limiti critici</b>	
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
<b>Parametri chimici e limiti critici</b>	
Aflatossina M1	< 0,050 µg/kg (effettuato sul latte in arrivo)
Attività dell'acqua	>0,92
<b>Valori nutrizionali per 100g</b>	
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
<b>Avvertenze: intolleranze e allergeni</b>	
<b>Latte e prodotti a base latte (lattosio)</b>	