



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



Formaggio TOMA PIEMONTESE D.O.P a latte crudo

Codici:

Codice interno: 05TPLC
Codice EAN: 2835263
Codice GTIN-14: 88020616000261
Codice doganale: 04069099
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

È un formaggio a pasta semi-dura, prodotto con latte vaccino intero crudo.

Forma:

Cilindrica con diametro di 18 cm ca. ed altezza di 6 cm ca. Il peso medio è di 2 kg ca.

Crosta:

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

Crosta non edibile

Pasta:

Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Si presenta di colore bianco con sfumature paglierine. Il sapore è intenso e armonico.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo di 60 giorni.

Uso:

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

Ingredienti:

Latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

Etichetta apposta su una faccia.
Avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

Shelf life:

60 giorni

Unità imballo:

Scatola di cartone contenente 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 (scatola da 2 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 positivo	<1.000 UFC/g
Parametri chimici	
pH	5,12
AW	>0,92
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1.323,00/315,00
Grassi (g)	26,20
-di cui acidi grassi saturi	15,36
Carboidrati (g)	0,90
-di cui zuccheri	0,80
Proteine (g)	19,00
Sale (g)	2,18
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio)	