

COD. ARTICOLO: SM1075



PIEMONTE

## Paglietta di mucca al tartufo

Formaggio di latte vaccino prodotto nelle valli cuneesi. La pasta si presenta burrosa, morbida, di colore bianco con scaglie di tartufo scuro. L'aggiunta di tartufo conferisce un sapore aromatico e piuttosto persistente.



### INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio, tuber aestivum (tartufo 2-3%)

CROSTA EDIBILE

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte  
(Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 10 GG

### VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1450 KJ/345 Kcal
Grassi	30 g – di cui acidi grassi saturi: 12.1 g -
Carboidrati	< 0.01 g – di cui zuccheri: <0.01 g -
Proteine	25 g
Sale	2 g

### INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI X PALLET	MISURE CT	TMC
300 G	6	9	6	250X375XH110	45 GG

\*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)  
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com  
www.castagnasrl.com

## Specifiche tecniche



### *Dimensioni*

FORMA: cilindrica

SCALZO: 1-2 cm leggermente convesso

DIAMETRO :10 cm

### *Caratteristiche Chimiche*

Umidità: 45 %

Grasso sul secco: 42 %

Sostanza secca: 55 %

### *Caratteristiche Microbiologiche*

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

### *Caratteristiche organolettiche*

Crosta liscia, bianca o leggermente paglierina, grigio brunastra in quella stagionata. Pasta burrosa, morbida, bianca con punti di tartufo scuro, granulosa, compatta, senza occhiatura, dal sapore aromatico.