

Stagionati



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FN5161



PIEMONTE

# Toma Alpigliana

Produzione ottenuta da latte vaccino lavorato crudo dopo affioramento della panna. La pasta, pressata e salata a secco, ha consistenza morbida ed elastica. Il gusto, delicato, ricorda il sapore di latte.



Stagionatura: 60 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1768 KJ/ 416 Kcal
Grassi	34 g – di cui acidi grassi saturi: 22 g-
Carboidrati	0.5 g – di cui zuccheri: 0.5 g -
Proteine	30 g
Sale	1.8 g

### INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE

MATERIA PRIMA: latte di vacca crudo intero lavoro dopo affioramento della panna conforme al REG. CE 853/2004

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
7Kg	1	6	6	355x355Xh120	60 gg

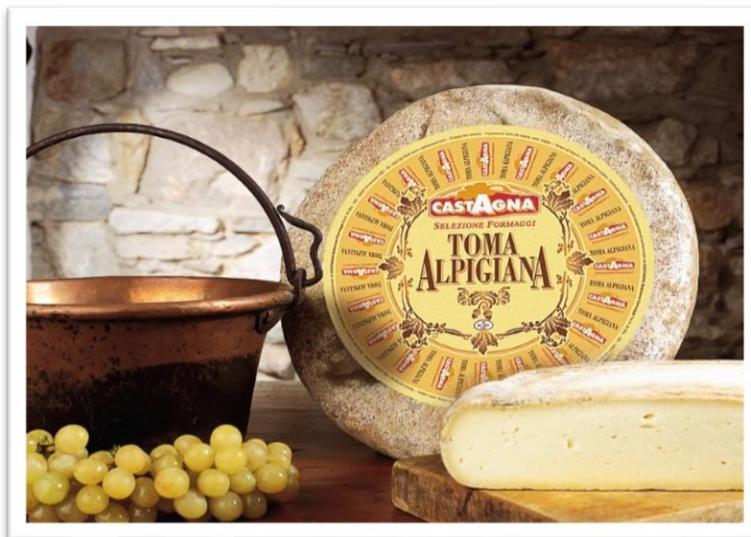
\*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

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

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

Rev. 29 Maggio 2019

## Specifiche tecniche



### Dimensioni

FORMA: Cilindrica

FACCE: piane

DIAMETRO: 32-36 cm

SCALZO: 7-9 cm, lievemente convesso

### Caratteristiche organolettiche

Colore della pasta bianco avorio, dalla consistenza morbida ed elastica, dal gusto delicato che ricorda il sapore di latte; occhiatura irregolare.

### Caratteristiche Chimiche

Aw: >0.92

Umidità: 52%

Grasso sul secco: 42%

Sostanza secca: 48%

### Caratteristiche Microbiologiche

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