

COD. ARTICOLO: FN5110



PIEMONTE

# Toma Contadina

Formaggio a pasta pressata prodotta nel biellese con latte vaccino. La pasta è morbida con marcate occhiature, dolce al palato. Il profumo ed il sapore ricordano il profumo dei pascoli montani.



## INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale e caglio.

CROSTA NON EDIBILE

Stagionatura: 45 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

Energia 1525 KJ/364 Kcal

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

Grassi 29 g - di cui acidi grassi saturi: 22 g -

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** 0-6°C

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia NO OGM

Carboidrati 4.1 g - di cui zuccheri: 2.8 g -

Proteine 21 g

Sale 1.8 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
2 Kg	2	6	6	485X260XH120	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



## Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta pressata, tipico del Piemonte; l'aspetto della crosta è rugoso e tendente al grigio con eventuali chiazze di rossastro o giallo.

La pasta è morbida con marcate occhiature. Il sapore è leggermente aromatico con ricordo dei pascoli montani.

## Dimensioni

**FORMA:** Cilindrica a facce piane

**DIAMETRO:** 24 cm

**SCALZO:** 6 cm

## Caratteristiche Chimiche

**Aw:** >0.92

**Umidità:** 42%

**Grasso sul secco:** 50%

**Sostanza secca:** 58%

## Caratteristiche Microbiologiche

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