

COD. ARTICOLO: FN5008



PIEMONTE

Toma Valsesia

La toma della Valsesia è prodotta alle pendici del Monte Rosa e con latte proveniente dalle montagne circostanti. Si presenta con pasta elastica, di colore giallo paglierino con occhiatura piccola ed uniformemente distribuita. La stagionatura avviene in grotta e dura circa 3 mesi, morbida al palato, dal sapore gustoso.

**INGREDIENTI:**

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici

CROSTA NON 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: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1354 KJ/324 Kcal
Grassi	25 g - di cui acidi grassi saturi: 13.2 g -
Carboidrati	1 g - di cui zuccheri: 0.83 g -
Proteine	22.8 g
Sale	1.2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
3 Kg	2	6	6	485X260XH120	60 gg

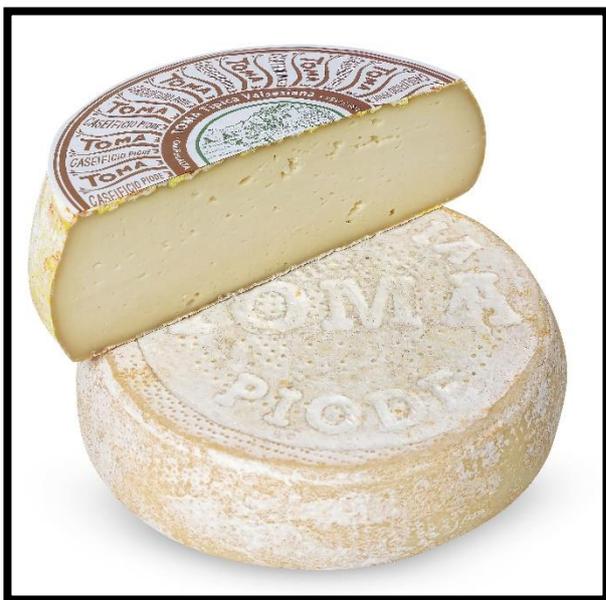
*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

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



Dimensioni

FORMA: Cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 20 cm

SCALZO: 7 cm convesso

Caratteristiche Microbiologiche

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

Tecnologia di produzione

Al latte pastorizzato viene aggiunto il caglio; il processo di coagulazione dura 30 minuti, trascorsi i quali avviene la rottura della cagliata fino ad ottenere un fiocco caseoso della dimensione di una noce. A questo punto avviene una cottura a temperatura variabile da 41° a 46°C, e poi l'estrazione in forme. Segue poi la salatura con salamoia. La stagionatura varia perciò da un minimo di 60 giorni fino ad un massimo di 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

La pasta varia dal colore giallo al paglierino a stagionatura avanzata ed è caratterizzata da occhiatura piccola ed uniformemente distribuita; morbido al palato; dal sapore gustoso.

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 44%

Grasso sul secco: 43.8%

Sostanza secca: 56%