

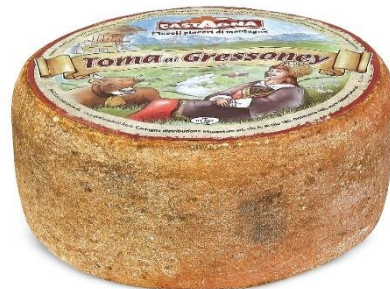
COD. ARTICOLO: FN5028



VALLE D'AOSTA

# Toma di Gressoney

Prodotto particolare che si distingue per le caratteristiche organolettiche uniche derivanti dalla lavorazione del latte di bovine di razza autoctona, senza l'ausilio di fermenti lattici, utilizzando tecniche di caseificazione secolari, direttamente negli alpeggi delle Valli del Lys sopra i 2200 con latte vaccino scremato.



## INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE

MATERIA PRIMA: latte vaccino crudo di vacche di razza Valdostana, proveniente da due mungiture, scremato per affioramento dopo un riposo di 24 ore quello della prima mungitura e dopo un riposo di 12 ore quello della seconda; conforme a 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

Stagionatura: 60 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

**Energia** 1495 KJ/360 Kcal

**Grassi** 28 g - di cui acidi grassi saturi: 19,6 g -

**Carboidrati** 0.91 g - di cui zuccheri: 0.91 g -

**Proteine** 27 g

**Sale** 1.5 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
3 Kg	2	6	6	510X240XH155	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:** 5 cm convesso

### Caratteristiche Chimiche

Umidità: 42%

Grasso sul secco: 47%

Sostanza secca: 58%

### Caratteristiche Microbiologiche

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

### Tecnologia di produzione

Prodotto ottenuto da latte vaccino crudo di due mungiture scremato per affioramento; la coagulazione avviene a temperatura di 34°-36°C, utilizzando caglio liquido naturale. Segue rottura della cagliata con cottura a 45°C, posizionamento in fascere e leggera pressatura con rivoltamento per 24 ore. La salatura è a secco a giorni alterni inizialmente per poi diradarsi e dura circa 30 gg; periodicamente le forme vengono pulite

### Caratteristiche organolettiche

La pasta è compatta e di colore avorio, con piccola occhiatura; la crosta è sottile e di colore paglierino tendente al grigio con sfumature rossicce con il protrarsi della stagionatura. Dal sapore gradevole e raffinato, leggermente salato, con note di pascolo di montagna