

COD. ARTICOLO: FN5120



PIEMONTE

Toma di Grotta

Formaggio a pasta pressata prodotta in Piemonte a base di latte vaccino intero. La pasta è morbida con marcate occhiature. Stagionata per 60 gg, al palato si presenta gustosa dal profumo che ricorda la freschezza dei pascoli montani.



INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio, fermenti, conservante: E 251

CROSTA NON EDIBILE

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1345 KJ/324 Kcal

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

Grassi 25 g – di cui acidi grassi saturi: 15.2 g -

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C

Carboidrati 0 g – di cui zuccheri: 0 g -

ORIGINE DEL LATTE: Ue NO OGM

Proteine 24.7 g

Sale 2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
2,8 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: 24 cm

SCALZO: 8-10 cm

Caratteristiche Chimiche

Aw: < 0.974

Umidità: 45%

Grasso sul secco: 45%

Sostanza secca: 55%

Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta pressata; l'aspetto della crosta è rugoso e tendente al grigio con eventuali chiazze rossastre o gialle.

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

Caratteristiche Microbiologiche

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