

COD. ARTICOLO: FN5114



PIEMONTE

# Toma Maccagno

Il Maccagno è un formaggio molto antico che viene prodotto sulle pendici meridionali del Monte Rosa ed in particolare sulle montagne del Biellese (Biella) e della Valsesia (Vercelli), seguendo ancora l'antico metodo di lavorazione. E' probabile che questo formaggio sia nato sull'Alpe Macagn, 2188 m, in Valsesia - Piemonte, al confine della Valle d'Aosta dove il latte veniva lavorato subito, sfruttando la temperatura di mungitura (37°C). Formaggio a pasta semicotta, morbida e compatta. Con occhiatura sparsa. Il sapore ed il profumo sono delicati, talora intensi e ricordano la panna ed il burro.



## INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

Stagionatura: 60 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

Energia 1688 KJ/ 403 Kcal

Grassi 32.5 g - di cui acidi grassi saturi: 18 g -

Carboidrati 1 g - di cui zuccheri: 1 g -

Proteine 26.8 g

Sale 1.8 g

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

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** 0-8°C

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia NO OGM

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
1.8 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:** 23-25 cm

**SCALZO:** convesso 8-10 cm

## *Caratteristiche Chimiche*

**Umidità:** 43%

**Grasso sul secco:** 51%

**Sostanza secca:** 57%

## *Caratteristiche Microbiologiche*

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

## *Caratteristiche organolettiche*

Formaggio semicotto a pasta morbida, che tende a diventare a semidura con il progredire del processo di stagionatura, a latte crudo, a breve o moderata stagionatura. La crosta, non edibile, è sottile e consistente all'inizio, tendente a compatta, ispessita, dura e rugosa, con la stagionatura. La pasta è compatta, con occhiatura sparsa, di colore variabile tra il bianco-avorio e il paglierino, con sfumatura tendenti all'ocra o all'imbrunito, con l'invecchiamento. Il sapore ed il profumo sono delicati, talora intensi e ricordano la panna ed il burro.