

Stagionati

CASTAGNA

Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FN5105



PIEMONTE

Toma Monte

Toma tipica del cuneese prodotta con latte vaccino crudo. Stagionata per 3 mesi, a crosta naturale, presenta una pasta di colore giallo paglierino, finemente occhiata. Al palato sapida.



INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

MATERIA PRIMA: latte di vacca
crudo intero conforme al 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: 90 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1694 KJ/ 408 Kcal

Grassi 32 g – di cui acidi grassi saturi: 22 g -

Carboidrati < 1 g – di cui zuccheri: < 1 g -

Proteine 30 g

Sale 1.8 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
5 Kg	1	6	6	355X355XH120	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: 20-25 cm

SCALZO: convesso 6 cm

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 44%

Grasso sul secco: 43.8%

Sostanza secca: 56%

Caratteristiche Microbiologiche

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

Tecnologia di produzione

Prodotto ottenuto da latte bovino lavorato a crudo, a coagulazione presamica; la salatura avviene in salamoia per un tempo variabile da 36 a 48 ore; al termine di tale fase si passa alla stagionatura del prodotto in celle ad umidità e temperatura controllata per un tempo non inferiore ai 90 gg.

Caratteristiche organolettiche

La pasta è di colore bianco avorio, con occhiatura fine e poco diffusa, dalla consistenza moderatamente elastica, dal sapore di latte gradevolmente sapido.