

COD. ARTICOLO: FN0219



PIEMONTE

## Toma Piemontese D.O.P.

Formaggio caratteristico per la sua forma rotondeggiante e per la sua occhiatura piccola e diffusa. Ottenuto con latte crudo vaccino proveniente da 2 mungiture consecutive. La pasta di colore bianco tendente al paglierino nelle stagionature avanzate è morbida al palato. Il sapore è gustoso



### INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, caglio e sale

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: 30 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

<b>Energia</b>	1768 KJ/ 416 Kcal
<b>Grassi</b>	34 g - di cui acidi grassi saturi: 22 g -
<b>Carboidrati</b>	< 1 g - di cui zuccheri: < 1 g -
<b>Proteine</b>	30 g
<b>Sale</b>	1.5 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
2 Kg	1	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:** 15 cm

**SCALZO:** 8-10 cm convesso

## Caratteristiche Microbiologiche

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

## Caratteristiche chimiche

**Umidità:** 45%

**Sostanza secca:** 55%

**Grasso sul secco:** 40%

## Tecnologia di produzione

Il latte vaccino proveniente da 2 mungiture consecutive viene fatto sostare in bacinelle in modo da far affiorare il grasso fino ad un massimo di 24 ore; successivamente viene scaldato a 32°-35°C ed innestato con i fermenti. La cagliata subisce una rottura grossolana con rivoltamento dello strato superficiale cui segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero. Avviene una successiva rottura della cagliata con ulteriore riscaldamento a 44° - 48°C. La rottura prosegue fino a che i grumi hanno raggiunto le dimensioni di un grano di riso, dopodiché si lascia riposare la massa per alcuni minuti in modo da far depositare la cagliata sul fondo con separazione del siero. La cagliata viene raccolta e messa in fascere e dopo una prima pressatura viene lasciata sgrondare. Si procede con salatura in salamoia. La stagionatura varia da un minimo di 30 giorni fino ad un massimo di 12 mesi.

## Caratteristiche organolettiche

La pasta dal colore bianco tendente al paglierino a stagionatura avanzata è caratterizzata da occhiatura piccola e uniformemente distribuita e morbida al palato; dal sapore gustoso.