

COD. ARTICOLO: FN5096



PIEMONTE

Toma del Pastore Invecchiata

Formaggio a pasta molle di colore giallo paglierino prodotto a partire da latte intero vaccino. La pasta è morbida e si presenta con leggera occhiatura. Il sapore è dolce.



INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

Stagionatura: 180 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1428 KJ/344 Kcal

Grassi 28 g - di cui acidi grassi saturi: 17.5 g -

Carboidrati 0.7 g - di cui zuccheri: 0.6 g -

Proteine 22.4 g

Sale 1.9 g

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

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
7Kg	1	6	6	355x355xH120	60 gg

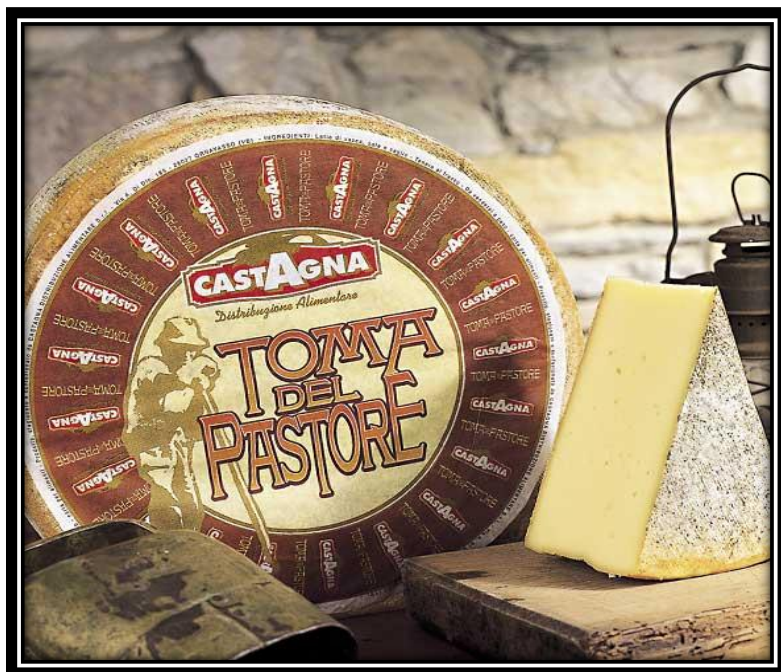
*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

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



Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta molle di colore giallo paglierino prodotto con latte intero; la pasta si presenta con leggera occhiatura; di sapore dolce.

Dimensioni

FORMA: Cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 30 cm

SCALZO: 10-12 cm, convesso

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 48%

Grasso sul secco: 47%

Sostanza secca: 52%

Caratteristiche Microbiologiche

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