

Stagionati



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FN5009



PIEMONTE

# Toma Magra

Formaggio prodotto con latte proveniente dalla zona montana della Valsesia. La toma magra è prodotta scremando il latte della sera ed aggiungendo, il giorno seguente, il latte intero della mungitura mattutina. Questa tipologia di produzione deriva dalla tradizione passata in cui la toma si produceva scremando il latte dal quale si otteneva la panna per la produzione del burro. Stagionata per 2 mesi si presenta con pasta elastica, finemente occhiata. Saporita al palato.



## INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

**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

Stagionatura: 60 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1260 KJ/ 300 Kcal

Grassi 20 g - di cui acidi grassi saturi: 15 g-

Carboidrati 1 g - di cui zuccheri: 1 g -

Proteine 22 g

Sale 1.5 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
4 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



### *Tecnologia di produzione*

Il latte della sera viene fatto sostare in bacinelle in modo da far affiorare il grasso e il mattino seguente scremato e aggiunto al latte della mungitura del mattino; scaldato a 39°C ed innestato con i fermenti; segue quindi una sosta di maturazione per 60 minuti e l'aggiunta del caglio in ragione di 20 cc. per quintale di latte. Il processo di coagulazione dura 30 minuti, trascorsi i quali avviene la rottura della cagliata fino ad ottenere un fiocco caseoso della dimensione di una noce. A questo punto avviene la cottura a 41°C, l'estrazione in forme inox ed una seconda cottura in camera calda fino ad ottenere una pasta a pH pari a 5.30. Segue poi la salatura con salamoia. La stagionatura varia da un minimo di 60 giorni fino ad un massimo di 12 mesi.

### *Caratteristiche organolettiche*

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

### *Dimensioni*

FORMA: Cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 23-25 cm

SCALZO: 8-10 cm

### *Caratteristiche Chimiche*

Umidità: 50%

Grasso sul secco: 40%

Sostanza secca: 50%

### *Caratteristiche Microbiologiche*

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