



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	RO76011		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	TORREGIO		
PEZZATURA	FORMA INTERA		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	2,5 Kg c.a.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio		
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA		
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte		
MODALITA' D'UTILIZZO	Pronto al consumo		
PRESENZA OGM	No OGM		
DESCRIZIONE	TORREGIO è un formaggio prodotto con il buon latte della zona di produzione. La caratteristica forma cilindrica meglio permette di ottenere, attraverso una lunga ed accurata affinatura in celle ricche di muffa dai profumi e dai colori più variegati, una pasta morbida nel sottocrosta e leggermente asciutta nel cuore, esaltando un insieme di diversi sapori e profumi che rendono questo formaggio un prodotto unico. Ideale abbinato a verdure sottolio, o giardiniera, accompagnato da buon vino rosso corposo o vino passito.		
ZONA DI PRODUZIONE	Lombardia		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Disco stampato + Film microforato		
CODICE EAN	2/329511		
SHELF LIFE MINIMA ALLA PARTENZA (IN GIORNI)	60		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	125		
DIMENSIONI (CM)	20 x 20 x 13		
PEZZI X IMBALLO	1		
CODICE EAN	98000299760116		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	24		
STRATI X BANCALE	6		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Consistente, presenta con l'invecchiamento muffe grigio-giallastre, edibile		
PASTA	Morbida vicino alla crosta, friabile al centro		
SAPORE	Aromatico, intenso.		
STAGIONATURA	150 giorni		
PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI	
Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.		(valori medi per 100 g di prodotto)	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kcal)	372
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1545
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 100 ufc/g	Grassi (g)	29,9
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	20,0
		Carboidrati (g)	1,9
		di cui zuccheri (g)	0,0
		Proteine (g)	23,9
		Sale (g)	2,4
		Umidità (%)	40,8
		Grasso s/s (%)	50,5
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016