



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

| | | | |
|---|---|--|--|
| CODICE ARTICOLO | TG13000 | | |
| DENOMINAZIONE ARTICOLO | TALEGGIO DOP BIO | | |
| PEZZATURA | FORMA INTERA | | |
| LINEA COMMERCIALE/MARCHIO | LINEA ARRIGONI PREMIUM BIO | | |
| REPARTO | BANCO TAGLIO | | |
| PESO NETTO | 2,2 Kg c.a. | | |
| INGREDIENTI | LATTE vaccino da agricoltura biologica, sale, caglio | | |
| ORIGINE DEL LATTE | ITALIA | | |
| INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI | Contiene latte | | |
| MODALITA' D'UTILIZZO | Pronto al consumo | | |
| PRESENZA OGM | No OGM | | |
| DESCRIZIONE | Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato. Formaggio di forma quadrata appartenente alla famiglia delle "croste lavate" caratterizzato da spazzolature settimanali con acqua e sale determinanti la caratteristica colorazione. | | |
| ZONA DI PRODUZIONE | Provincia di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Treviso | | |
| PERIODO DI PRODUZIONE | Tutto l'anno | | |
| UNITA' DI VENDITA | | | |
| TIPO DI CONFEZIONAMENTO | incarto | | |
| CODICE EAN | 2/250318 | | |
| SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI) | 60 | | |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | +1°/+6° C | | |
| UNITA' LOGISTICA | | | |
| TIPO | Scatola di cartone | | |
| TARA (g) | 180 | | |
| DIMENSIONI (CM) | 22,5 X 22,5 X 7,4 | | |
| PEZZI X IMBALLO | 1 | | |
| CODICE EAN | 2/250318 | | |
| PALLETIZZAZIONE | | | |
| DIMENSIONI PALLET (CM) | 120 x 80 | | |
| COLLI X STRATO | 15 | | |
| STRATI X BANCALE | 10 | | |
| CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO | | | |
| CROSTA | Sottile, morbida di colore rosato | | |
| PASTA | Fondente nel sottocrosta, più consistente, friabile al centro | | |
| SAPORE | Sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato | | |
| STAGIONATURA | minimo 35 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) | 300 |
| <i>Salmonella spp.</i> | Assente in 25g | Valore energetico (Kj) | 1246 |
| <i>Staphylococchi coagulasi positivi</i> | <100 ufc/g | Grassi (g) | 24,9 |
| <i>Escherichia coli</i> | <100 ufc/g | di cui acidi grassi saturi (g) | 16,2 |
| | | Carboidrati (g) | 2,1 |
| | | di cui zuccheri (g) | 2,1 |
| | | Proteine (g) | 16,9 |
| | | Sale (g) | 2,2 |
| | | Umidità (%) | 52,3 |
| | | Grasso s/s (%) | 52,2 |
| DATA DI COMPILAZIONE: | 13/05/2009 | Revisione n. 4 | DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016 |