



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	TA10302		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	TALEGGIO DOP		
PEZZATURA	1/4 FORMA		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	MARCHIO BASIC		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	0,5 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	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	2/362380		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	35		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	359		
DIMENSIONI (CM)	40,5 x 22,5 x 12,5		
PEZZI X IMBALLO	16		
CODICE EAN	2/362380		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	7		
STRATI X BANCALE	5		
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