



SCHEDA TECNICA TALEGGIO D.O.P. Bassapiana

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)

IT
03/723
CE



Referenza	TALEGGIO D.O.P. Bassapiana
Marchio	BERTANZA
Codice articolo	490412
Ingredienti:	LATTE , sale, caglio.
Descrizione:	Formaggio molle da tavola con crosta ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato.
Peso netto:	Da 1,7 a 2,4 kg
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +2°C e +4°C
Shelf life:	60 gg dal confezionamento
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE , suoi componenti e/o derivati.
OGM	OGM Free

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	Sottile e morbida, rosata
Pasta:	Unita con possibili distacchi, dal colore bianco paglierino Consistenza morbida
Sapore:	Leggermente acidulo e aromatico
Stagionatura:	Minimo 35gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO (Consorzio Taleggio DOP)

Valore energetico:	312 Kcal / 1292 KJ
Grassi:	26 g
Di cui acidi grassi saturi:	18 g
Carboidrati:	<0,5 g
Di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine:	19 g
Sale:	2,1 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	50-54%
pH:	4,8-5,5
Grasso tq:	24-27%
Grasso ss:	>48%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



**SCHEDA TECNICA
TALEGGIO D.O.P. Bassapiana**

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)



Escherichia coli:	< 100 UFC/G
Stafilococcus aureus:	< 100 UFC/G
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella Spp:	Assente in 25 g