



SCHEDA TECNICA TALEGGIO D.O.P.

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

IT
03/723
CE



Referenza	TALEGGIO D.O.P.
Marchio	BERTANZA
Codice articolo	490417
Ingredienti:	LATTE, sale, caglio.
Descrizione:	Formaggio molle da tavola da tavola prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e stagionato minimo 35 giorni.
Peso netto:	Da 1,7 a 2,2 kg
Dimensioni (cm):	Forma parallelepipedica quadrangolare con lati di 18-23 cm e scalzo diritto alto 5-7 cm
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +2°C e +6°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 di colore aranciato, con presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta. Crosta edibile.
Pasta:	Ha una struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente, consistenza tendenzialmente compatta, più morbida nel sottocrosta.
Sapore:	Caratteristico, leggermente aromatico.
Stagionatura:	Minimo 35 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	312 Kcal / 1292 kJ
Grassi:	26 g
Di cui acidi grassi saturi:	18 g
Carboidrati:	0,4 g
Di cui zuccheri:	0,4 g
Proteine:	19 g
Sale:	2,1 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE



SCHEDA TECNICA TALEGGIO D.O.P.

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



Umidità:

pH:

Grasso tq:

Grasso ss:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: < 100 UFC/G

Stafilococcus aureus: < 100 UFC/G

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Salmonella Spp: Assente in 25 g