Selezione

Borgo Formaggi

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22

TOMETTA AL PEPE

SPECIALITÀ CON LATTE VACCINO

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

La tometta Borgo Formaggi si arricchisce di Pepe nero in pezzatura da 350 gr. Formaggio di latte intero pastorizzato con aggiunta di Pepe nero. La crosta si presenta di colore marroncino tendente al grigio, la pasta di colore giallo consistente con erbe in evidenza, stagiona almeno 30 giorni su assi di abete rosso invecchiate di 30 anni.

BORGO FORMAGGI SRL

Corso Bruno Buozzi, 18/C | Fraz. Bornate | 13037 Serravalle Sesia (VC) | Tel. +39 0163 458312 | Fax +39 0163 450055

www.borgoformaggi.it | info@ borgoformaggi.it

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22

TOMETTA AL PEPE

SPECIALITÀ CON LATTE VACCINO

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

INGREDIENTI

- Latte vaccino intero italiano (piemonte)
- Pepe (Piper Niger) 0,2%
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1225 - 295 (kj/Kcal)
Grassi	23,30 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	12,70 (g)
Carboidrati	1,47 (g)
Di cui: zuccheri	0,60 (g)
Proteine	19,30 (g)
Sale	1,50 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	30 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme 350g	Ø 10 cm - scalzo 4 cm +/- 2%
Crosta	Non edibile
Etichetta ed Imballaggio Primario	Etichetta
Imballaggio Secondario	Confezionato in traforato per farlo respirare

MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +2°C +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 0,350
Shelf life	90gg
Cod. EAN	
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

E. Coli	←1000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	←100 ufc/g
Enterotossina stafilococcica	Assenza in 25 g

La certificazione BRC è relativa al confezionamento del burro e alla stagionatura della toma

IFS Food

BORGO FORMAGGI SRL

Corso Bruno Buozzi, 18/C | Fraz. Bornate | 13037 Serravalle Sesia (VC) | Tel. +39 0163 458312 | Fax +39 0163 450055

www.borgoformaggi.it | info@ borgoformaggi.it