Selezione

Borgo Formaggi

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22

TOMA DI CAPRA DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Formaggio con latte intero di capra pastorizzato lavorato con lo stesso procedimento del latte vaccino, La crosta si presenta di colore tendente al grigio, il profumo è delicato mentre il sapore è deciso, si presenta con un occhiatura tenue e la nostra stagionatura su assi di abete rosso invecchiate di 40 anni le fà acquisire un colore giallo più acceso in corrispondenza della crosta. In pezzatura da 2,5 kg.

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

TOMA DI CAPRA
DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

INGREDIENTI

- Latte caprino pastorizzato italiano
- Sale
- Caglio

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1577 - 379 (kj/Kcal)
Grassi	27,91 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	19,52 (g)
Carboidrati	1,63 (g)
Di cui: zuccheri	0,2 (g)
Proteine	30,41 (g)
Sale	2,10 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	60 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 22 cm - scalzo 8 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 2,5
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2261677
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp	Assenza in 25 g
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 g
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25g

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