

Selezione

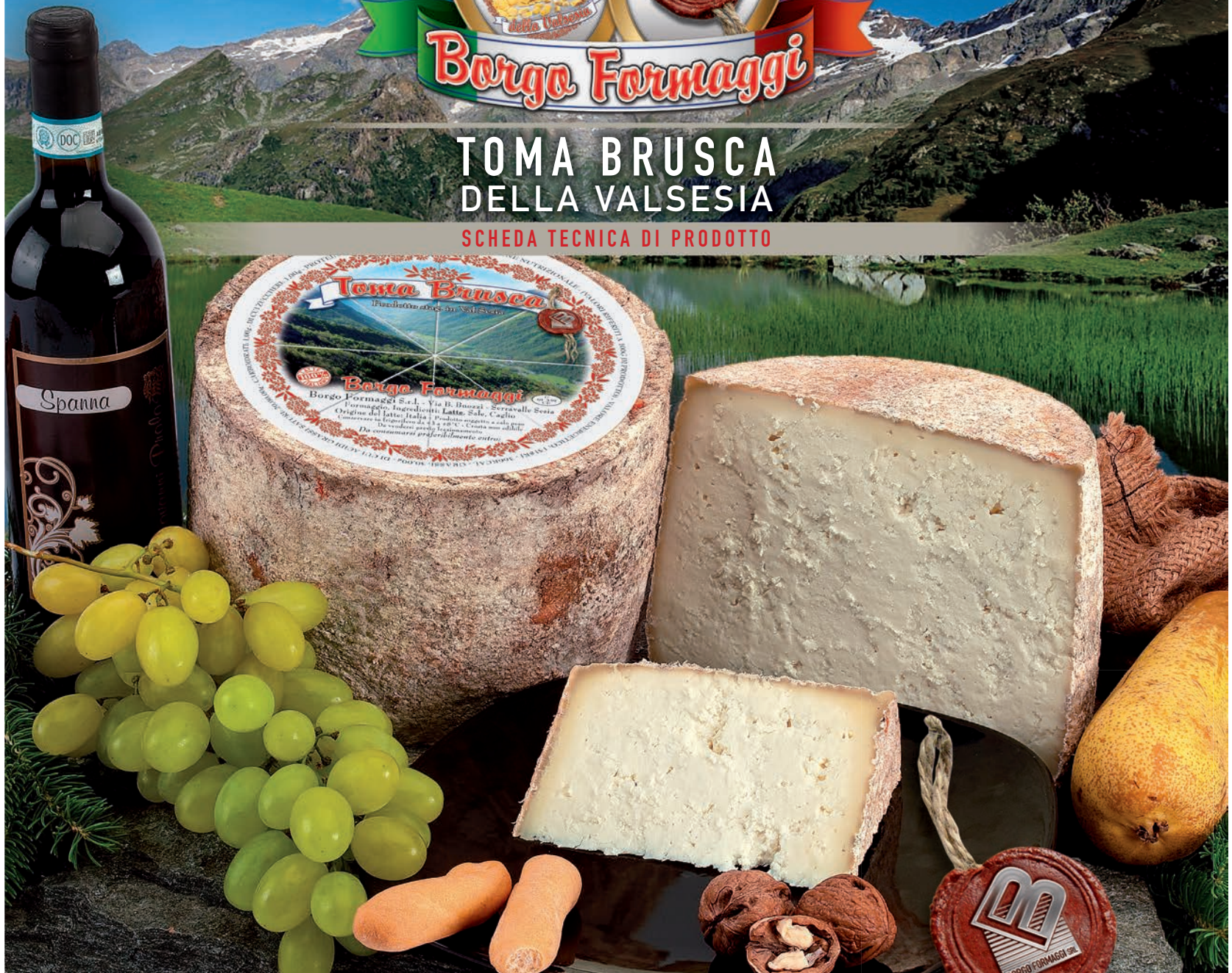
DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



## TOMA BRUSCA DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Al contrario del nome, il formaggio ha un gusto estremamente delicato, il nome deriva dal latte, che viene lasciato a riposare fino a che non raggiunge il grado di acidità richiesto. La crosta non edibile si presenta bruno rossastra con la presenza di muffe naturali, la pasta bianca perlacea con probabile erborinatura e occhiatura assente si presenta gessata. Adatta a lunghe stagionature che ne accrescono i sapori. Stagiona nelle nostre celle su assi di abete rosso invecchiate per più di 40 anni, dove può stare anche per più di un anno con la particolarità che può venarsi di verde andando avanti con il tempo. Pezzature da 5 kg.



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

[www.borgoformaggi.it](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



## TOMA BRUSCA DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



### INGREDIENTI

- Latte vaccino italiano
- Sale
- Caglio

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Friabile
Stagionatura	60/360 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 25 cm - scalzo 15 cm +/- 2%
Crosta	Non edibile
Etichetta ed Imballaggio Primario	Etichetta
Imballaggio Secondario	Confezionato in traforato per farlo respirare

### ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1518 - 366 (kJ/Kcal)
Grassi	30,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	20,0 (g)
Carboidrati	1,0 (g)
Di cui: zuccheri	1,0 (g)
Proteine	23,0 (g)
Sale	2,2 (g)

### MODALITÀ E INFORMAZIONI

Modalità di conservazione	Temperatura +2°C +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 5
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2402827
Marchio	Borgo Formaggi

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterotossine stafilococciche	Non rilevabile in 25g
E. Coli	100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 g
Stafilococco Coagulasi positivo	← 10

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



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

[www.borgoformaggi.it](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)