

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



TOMA CASTELLO DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Toma molto particolare, lavorata scremando leggermente il latte come da un'antica ricetta, prodotta con latte semigrasso, il latte utilizzato proviene da due mungiture consecutive e viene poi lasciato a riposare per almeno un giorno. La crosta non edibile si presenta con un colore tendente al grigio con intersezioni ocra, la pasta di colore giallo intenso, il gusto è marcato e deciso, viene proposta con una stagionatura minima di 70 giorni su assi di abete rosso invecchiate di 30 anni. Ottimo abbinamento con un miele di millefoglie. In pezzatura da 4 kg.



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 CASTELLO DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino leggermente scremato italiano (Piemonte) prodotto e trasformato in **ITALIA**
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene **LATTE** e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1355 - 324 (kJ/Kcal)
Grassi	25,33 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	15,20 (g)
Carboidrati	1,83 (g)
Di cui: zuccheri	0,008 (g)
Proteine	19,69 (g)
Sale	1,36 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	70 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 30 cm - scalzo 5 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 4
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2271333
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



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