

Selezione

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



TOMA PASTORE DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Dal Cuneese un formaggio di latte intero, lavorato morbido con una leggera/media occhiatura e un gusto fresco anche grazie alla stagionatura relativamente breve, solo 45 giorni, che conferisce al formaggio un gusto di latte appena munto. La stagionatura in Valsesia su assi di abete rosso invecchiate più di 40 anni ne accresce il gusto. La crosta non edibile si presenta di un colore ocre chiaro. La pezzatura è di 2,4 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 PASTORE DELLA VALLESESIA

SCHEMA TECNICO DI PRODOTTO



INGREDIENTI

- Latte vaccino intero 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	1452 - 350 (kJ/Kcal)
Grassi	29,0 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	15,0 (g)
Carboidrati	1,3 (g)
Di cui: zuccheri	1,3 (g)
Proteine	21,0 (g)
Sale	1,9 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	45 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 24 cm - scalzo 6 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 2,4
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2302117
Marchio	Borgo Formaggi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Enterobatteriacee	ufc/g <10
E. Coli	ufc/g <10
Salmonella spp	Assenti in 25g
Listeria Monocytogenes	Assenti in 25g
Stafilococco Coagulasi positivo	ufc/g <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 | info@borgoformaggi.it