Selezione

Borgo Formaggi

DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22

TOMETTA PEPERONCINO
DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

La tometta Borgo Formaggi si arricchisce di peperoncino in pezzatura da 600 gr e 5 kg. Formaggio di latte intero pastorizzato con aggiunta di peperoncino. La crosta si presenta di colore marroncino tendente al grigio, la pasta di colore giallo consistente con peperoncino in evidenza, stagiona almeno 60 giorni su assi di abete rosso invecchiate di 40 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 PEPERONCINO
DELLA VALSESIA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

INGREDIENTI

- Latte vaccino intero italiano (Piemonte)
- Peperoncino 0,5%
- Caglio di origine animale
- Sale

ALLERGENI

- Il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1466 - 350 (kj/Kcal)
Grassi	27,38 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	15,20 (g)
Carboidrati	1,97 (g)
Di cui: zuccheri	0,008 (g)
Proteine	21,38 (g)
Sale	1,36 (g)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	60 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme 600g	Ø 11 cm - scalzo 7 cm +/- 2%
5 kg	Ø 30 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 +8°C
Modalità di trasporto	Refrigerato
Peso	Kg 0,7/0,8 (600g) - Kg 5
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2580779
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