

Selezione

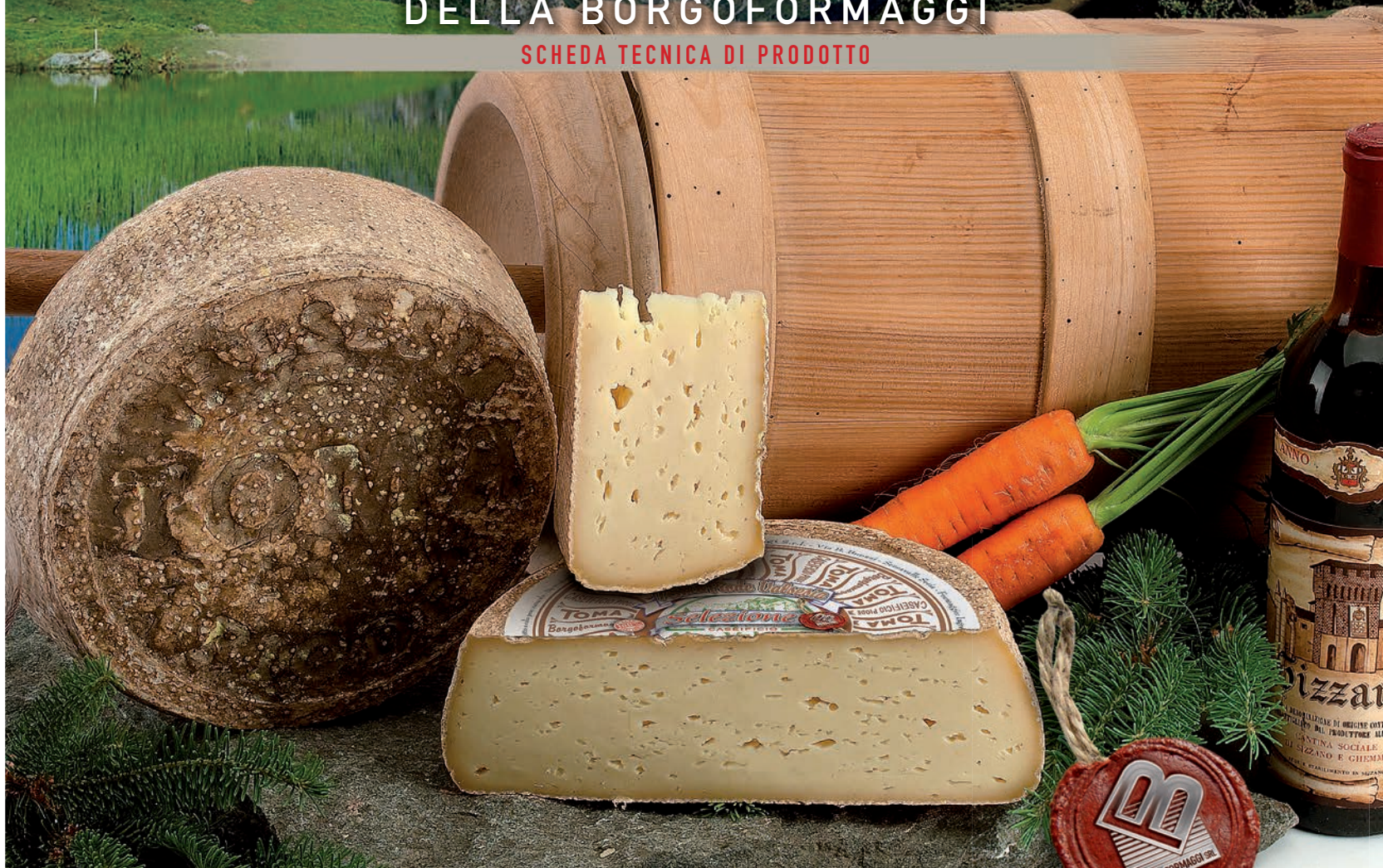
DATA: 22/05/22

REV.: 22/05/22



## TOMA PIODE VALSESIA DELLA BORGIFORMAGGI

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Da più di cinquant'anni viene prodotto questo formaggio nel paese di Piode, raccoglie nel prodotto tutto il gusto della Valsesia. Il latte viene raccolto solo da conferitori soci che preservano il più possibile la genuinità ed esclusività del formaggio. È prodotto con latte intero pastorizzato, la pasta di colore giallo paglierino lavorata secondo metodi tradizionali nelle nostre celle di stagionatura acquista particolari sentori di erba e fieno che lo rendono unico. In pezzatura da 2,8/3 kg atipica per la zona di provenienza viene stagionato almeno 60 giorni su assi di abete rosso invecchiate di 40 anni prima di poter essere consumato.



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 PIODE VALSESIA DELLA BORGIFORMAGGI

### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



#### INGREDIENTI

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

#### ALLERGENI

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

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1354 - 324 (kJ/Kcal)
Grassi	25,10 (g)
Di cui: acidi grassi saturi	13,20 (g)
Carboidrati	1,00 (g)
Di cui: zuccheri	0,83 (g)
Proteine	22,80 (g)
Sale	1,20 (g)

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Consistenza pasta	Morbida
Stagionatura	60 gg
Modalità Stagionatura	Su assi in legno di abete
Dimensione e Forme	Ø 25 cm x scalzo 7 cm +/- 3%
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 2,8/3
Shelf life	90gg
Cod. EAN	2271659
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](http://www.borgoformaggi.it) | [info@borgoformaggi.it](mailto:info@borgoformaggi.it)