

Taleggio DOP Piacere Naturale latte crudo cod. 102.20

Prodotto con i medesimi metodi artigianali impiegati, nei primi anni del Novecento, dai contadini dell'Alta Bergamasca, il taleggio "Piacere Naturale" è figlio delle più antiche tradizioni locali. La particolare lavorazione conferisce al taleggio una consistenza cremosa nella sottocrosta, leggermente friabile al centro ed un gusto pieno e saporito. La lunga stagionatura (50 giorni circa) gli conferisce un aroma inconfondibile che esalta i profumi e i sapori di un tempo. È un formaggio D.O.P. a pasta molle, crosta lavata, prodotto dalla caseificazione di latte vaccino intero. La comparsa di muffe in superficie è una caratteristica naturale del prodotto e non un sinonimo di pessima qualità

INGREDIENTI E ALLERGENI

Ingredienti: **Latte** crudo, sale, caglio. Informazioni per gli allergici: Contiene Latte e lattosio. Crosta non edibile.

CARATTERISTICHE

Tipico formaggio da tavola, pasta morbida, sapore dolce e delicato con sfumature aromatiche.

Stagionatura: Da Disciplinare minimo 35 giorni

Peso prodotto finito: Peso medio forma kg 1,8 ca.

Modalità di conservazione: A temperature comprese tra +2/+6°C e consumare in breve tempo.

Shelf life: 45 gg. dal confezionamento.

Modalità d'uso: Ready to eat

BOLLO SANITARIO : IT 03 1880 CE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g. di prodotto

Energia	kJ 1292/kcal 312
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	19 g
Sale	2,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.

Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coag. positivi	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

Taleggio DOP Piacere Naturale latte crudo cod. 102.20**ALLERGENI**

Cereali contenente glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte	SI
Frutta a guscio e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Taleggio DOP Piacere Naturale latte crudo cod.102.20**INFORMAZIONI COMMERCIALI**

CODICE PRODOTTO	102.20
Formato	Forma
Codice Ean	2010220
Pezzi per cartone	1
Dimensione cartone (cm)	21,8x20,5x6,7 (63102.00)
Colli per piano	15
N ° piani	8
Totale colli	120
Altezza pallet (cm)	54
Peso pallet (Kg)	216
Imballo primario	Velina, incarto in pergamena vegetale