



Formaggio **Toma piemontese D.O.P.** 5kg

Cod. interno: 05TP1

Tipologia: formaggio a pasta semimorbida, a maturazione lunga, prodotto con latte vaccino di almeno due munte consecutive pastorizzato.

Forma: cilindrica. Il diametro è di circa 30 cm e l'altezza circa 8 cm il peso medio è di 5,5 kg ca.

Crosta: si presenta sottile nella forma fresca ma assume consistenza durante la maturazione. È di colore grigio-marrone e porta su di una faccia il marchio consortile (casello A42), sulla faccia opposta il marchio aziendale "TR". **Crosta non edibile.**

Pasta: tenera, di colore bianco con sfumature paglierine. L'occhiatura è fine e distribuita regolarmente. Il sapore è intenso e armonico

Maturazione: le forme vengono stagionate in cantine sotterranee su scalere di abete bianco per un periodo che può variare da un minimo di 45 a un massimo di 120 giorni.

Uso: viene utilizzata in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi e come formaggio da tavola.

Ingredienti: **Latte** vaccino, sale, caglio, fermenti lattici

Confezione: etichetta su una faccia, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata. Vita residua attribuita dopo il confezionamento: 60 gg.

Unità imballo: scatola di cartone contenente n° 1 pezzo. Il peso dell'imballaggio è di circa 6 kg. Scatola di cartone contenente 2 pz. : 12 kg.

Stratopallet – 6 cartoni
Pallettizzazione: Pallet – 36 cartoni (scatola da 1 pz.)
Pallet – 24 cartoni (scatola da 2 pz.)

Distribuzione: automezzi refrigerati a +6° + 2° C
Conservazione: ambiente refrigerato a +6° +2° C



Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 6108887-37

Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterobatteriacee	< 1.000UFC/g
E. coli	< 1.000 UFC/g
Salmonella spp	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Stafilococco coagulasi positivo	< 1.000 UFC/g
Parametri chimici e limiti critici:	
Aflatossina M1	< 0,050 µg/kg (effettuato sul latte in arrivo)
AW Attività dell'acqua	> 0,92

Valori nutrizionali *	Per 100 g	Porzioni 50,00 g	GDA %
Energia (kcal)	13621,20/386,00	810,60/193,00	9,65
Grassi(g)	32,00	16,00	22,86
di cui:			
Acidi grassi saturi	22,00	11,00	55,00
Carboidrati(g)	0,20	0,10	0,04
di cui:			
Zuccheri(g)	0	0	0
Proteine(g)	24,30	12,15	24,30
Sale(g)	1,53	0,76	12,73

*In grassetto valori singoli indicati dalla legge UE 1169/2011

Avvertenze: Intolleranze e Allergeni
Attenzione, la ricetta presenta rischi di allergie ed intolleranze per la presenza dei seguenti allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)