

## Taleggio Dop L.M. cod. 110.06

È un formaggio D.O.P. a pasta molle, crosta lavata, prodotto dalla caseificazione di latte vaccino intero. Il peso medio di ogni forma è di ca. 2,2 Kg. Stagionatura di circa 40-50 giorni che gli conferisce un'aroma delicato.

### INGREDIENTI

**Latte vaccino, sale, caglio (coadiuvante tecnologico). CONTIENE LATTE**

La comparsa di muffe in superficie è segno del naturale processo di stagionatura. Si consiglia quindi di non asportare totalmente la crosta, ma di raschiarne leggermente la superficie.

### CARATTERISTICHE

**Materia prima:** Latte vaccino intero.

**Stagionatura:** 5 settimane, con maturazione centripeta (dall'esterno all'interno)

**Peso prodotto finito:** Peso medio kg 2,200 ca.

**Conservazione:** A temperature comprese tra +2/+6°C e consumato in breve tempo.

**Shelf life:** Entro 45 gg. dal confezionamento.

**Prefisso EAN:** 2

**Uso:** Tipico formaggio da tavola; a pasta morbida, sapore dolce e delicato con sfumature aromatiche.

**Controlli:** in tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema HACCP applicato, si garantisce l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto per ogni fase di produzione.

### PEZZATURA E INCARTI

**Tipo Imballo Primario:** velina, pergamena vegetale

**Tara Imballo Primario:** +5gr,+10gr.

**Dim. Imballo Primario:**

**Tipo Imballo Secondario:** cartone da 4 forme (cod. 6311300)

**Tara Imballo Secondario:** 310 gr.

**Dim. Imballo Secondario:** cm 42x21.5, altezza cm 13.5

**Codice EAN:** 000110

**Colli per piano:** 7

**Numero di piani:** 7

**Numero Totale Colli:** 49

**Europallet:** cm 80 x 120

**Pallettizzazione**

**Altezza Pallett:** Altezza 95 cm + 15 cm

**Peso Pallett:** Kg. 450 ca

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi riferiti a 100 gr. di prodotto

Umidità 53,65 %

Proteine 17,50 %

Lipidi totali 24,80 %

Carboidrati 0,50 %

Ceneri 3,55 %

Cloruro di sodio 3,00 %

Vitamine A - B2 - E

Valore energetico 297 Kcal / 1230 kjoule

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori indicativi (limiti) per ciascun lotto

Carica Microbica

Totale Omessa

Coliformi a 30°C < 1.000 UFC/g

Escherichia coli < 1.000 UFC/g

Stafilococcus aureus < 10 UFC/g

Salmonella In 25 gr. Assente

Listeria monocytogenes In 25 gr. Assente

**CAROZZI**  
VALSASSINA

FORMAGGI A FABBRICAZIONE TRADIZIONALE  
TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Carozzi Formaggi S.r.l.

Via Provinciale 14/a - 23818 Pasturo (LC) - Italia - Tel. +39 0341.955173 - Fax +39 0341.956133

[www.carozzi.com](http://www.carozzi.com) - [info@carozzi.com](mailto:info@carozzi.com)