

TALEGGIO DOP VALTALEGGIO FORMA

LINEA PRODOTTO		BANCO TAGLIO			
INGREDIENTI:		LATTE vaccino, sale, caglio			
INFORMAZIONI PER GLI ALLERGICI			MODALITA' D'USO		
Contiene latte e lattosio			Ready to eat		
UNITA' VENDITA NEL COLLO:		2		PESO NETTO: 2,2 Kg c.a.	
ORIGINE LATTE		Italia			
DESCRIZIONE:					
Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato e dove ancor oggi viene prodotto, salato a mano e fatto stagionare in casse di pino.					
PERIODO DI PRODUZIONE					
Tutto l'anno					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE				SHELF LIFE AL CONFEZIONAMENTO (GIORNI)	
+1°/+6° C				60	
UNITA' DI VENDITA			UNITA' LOGISTICA		
CONFEZIONAMENTO	incarto		TIPO	Scatola di cartone	
CODICE EAN	2/357432		GTIN	98002255832721	
DIMENSIONI (mm)	190x190x50		DIMENSIONI (mm)	390 x 220 x 70	
TARA (g)	18		TARA (g)	256	
PALLETTIZZAZIONE					
COLLI PER STRATO	10	STRATI PER BANCALE	10	COLLI PER BANCALE	100
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO					
CROSTA	Sottile, morbida di colore rosato				
PASTA	Fondente nel sottocrosta, più consistente, friabile al centro				
SAPORE	Sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato				
STAGIONATURA	40 giorni circa				
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO					
VALORE ENERGETICO (Kcal)	312 kcal	GRASSI (g)	26 g		
VALORE ENERGETICO (Kj)	1292 kJ	di cui saturi	18 g		
PROTEINE (g)	19 g	GRASSO S/S (%)	Min 48		
SALE (g)	2,1 g	CARBOIDRATI (g)	<0,5 g		
UMIDITA' (%)	Max 54%	di cui zuccheri	<0,5 g		
DATA DI COMPILAZIONE:		01/10/2010		DATA DI REVISIONE: 03/01/2022	