



Toniolo Casearia Spa

Data: 18/10/17

Scheda tecnica prodotto

Revisione: 02

COD. ARTICOLO 15021
COD. EAN 13 800926215021

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: SCATOLA MIX FORMAGGI 1

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: 4 FORMAGGI PORZIONATI

DESCRIZIONE PRODOTTI:

1.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: QUELLONERO ASIAGO FRESCO DOP

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: FORMAGGIO

INGREDIENTI LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE colorante: E172. Crosta non edibile.

PESO 350 g sottovuoto peso variabile.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio a pasta semicotta ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino. Si caratterizza per essere prodotto secondo le tecniche più tradizionali adottando una lavorazione pur consona al disciplinare, ma interpretata in modo tale da rendere il prodotto unico per la lavorazione stessa, la qualità dei fattori, la selezione delle materie prime, l'innesto, patrimonio specifico della nostra azienda.

La pasta è elastica, ricca di evidente occhiatura, dalla forma bombata e sostenuta. Si differenzia dall'Asiago "standard" anche e soprattutto per il sapore: dolce, ricco di percezioni gustative, con tratti decisi. Lascia una leggera e gradevole sensazione di piccante a fine degustazione. La stagionatura supera di molto quella minima prevista dal disciplinare di produzione. Un trionfo di sapore

STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA la pasta è elastica, consistente, unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare.

COLORE bianco o leggermente paglierino

GUSTO caratteristico, dolce all'inizio, che lascia un piacevole sentore di piccante sul palato via via che si prosegue con la degustazione. In bocca risulta solubile ma non unto. Il gusto non è mai salato e mai richiama l'amaro. L'aroma intenso, lascia un retrogusto gradevolmente deciso.

CROSTA sottile, elastica sulla quale è impresso il marchio del Consorzio di Tutela, il codice produttore e ripetutamente la scritta Asiago

2.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: ASIAGO VECCHIO DOP

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: FORMAGGIO

INGREDIENTI: LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima (da UOVO).

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE Nessuno. Crosta non edibile.

PESO 350 g sottovuoto peso variabile.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero, con una parte di latte in affioramento naturale. È un formaggio da tavola a pasta semicotta, con stagionatura minima di 10 mesi.

STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA la pasta è compatta, con occhiatura di piccola e media grandezza. È un formaggio semiduro.

COLORE giallo paglierino o leggermente paglierino

GUSTO vigoroso, appena piccante, con note di fieno, dolce e fragrante. Ricorda il latte maturo.

CROSTA sottile, liscia e regolare, di colore giallo paglierino o tendente al marrone. Lo scalzo è marchiato "ASIAGO".



Toniolo Casearia Spa

Data: 18/10/17

Scheda tecnica prodotto

Revisione: 02

3.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: VEZZENA CONTRA' DEL BORDO

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: FORMAGGIO

INGREDIENTI LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: liozima (da UOVO).

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE Con olio di lino in corso di stagionatura. Crosta non edibile.

PESO 350 g sottovuoto peso variabile.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino. È un formaggio da tavola, a pasta semicotta, con stagionatura minima di 12 mesi.

STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA compatta con occhiatura scarsa e moderatamente diffusa. Pasta dura, granulosa, struttura a scaglie.

GUSTO fragrante, deciso, gradevole e mai piccante.

CROSTA sottile, liscia e regolare, con timbratura a fuoco.

4.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: MONTASIO MEZZANO DOP

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: FORMAGGIO

INGREDIENTI LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: LISOZIMA (da UOVO)

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE Crosta non edibile.

PESO 350 g sottovuoto peso variabile.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio da tavola, a pasta cotta. Ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero, con stagionatura di almeno 121 giorni.

STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA formaggio con pasta di consistenza compatta con occhiatura ad occhio di pernice, lucida internamente, piccola e omogenea.

COLORE dal bianco avorio o leggermente paglierino.

GUSTO morbido al palato risulta fresco, delicato facendo ricordare il latte appena munto ma ben strutturato e saporito; i sapori sono decisi e pieni.

CROSTA liscia, sottile, regolare ed elastica di colore giallo paglierino.

IMBALLAGGIO quattro pezzi da 350gr sottovuoto peso variabile posti in scatola regalo con coperchio trasparente, chiusa con nastro rosso natalizio.

PALLETTIZZAZIONE 48colli per pallet, 8 strati da 6 colli ciascuno.

TRASPORTO effettuato ad una temperatura compresa tra 4°C e 10°C.

DURATA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

SHELF LIFE PRODOTTO: 90 giorni

SHELF LIFE ALLA CONSEGNA: 83 giorni

IT
05/130
CE

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Toniolo Casearia S.p.a. Via Molinetto 47/49 31030 Borso del Grappa (TV).



Toniolo Casearia Spa

Data: 18/10/17

Scheda tecnica prodotto

Revisione: 02

INGREDIENTI POTENZIALMENTE ALLERGIZZANTI

Allergizzanti QUELLONERO	Presenti nel prodotto	Presenti nello stabilimento
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì	
Uova e prodotti a base di uova.	No	

Allergizzanti ASIAGO VECCHIO DOP	Presenti nel prodotto	Presenti nello stabilimento
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì	
Uova e prodotti a base di uova.	Sì	

Allergizzanti VEZZENA	Presenti nel prodotto	Presenti nello stabilimento
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì	
Uova e prodotti a base di uova.	Sì	

Allergizzanti MONTASIO MEZZANO	Presenti nel prodotto	Presenti nello stabilimento
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì	
Uova e prodotti a base di uova.	Sì	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE nei limiti di legge.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI verranno fornite su richiesta.