



Toniolo Casearia Spa

Data: 09/01/19

Scheda tecnica prodotto

Revisione: 03

COD. ARTICOLO 15022
COD. EAN 13 998884
COD. EAN 128 9800926215022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: SCATOLA MIX FORMAGGI 2

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: 4 FORMAGGI PORZIONATI

DESCRIZIONE PRODOTTI:

1.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: PERBACCO – INBRIAGO DE SELVA

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: FORMAGGIO

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

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE Con vino rosso. Crosta non edibile.

PESO 300 g sottovuoto peso minimo garantito.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio da tavola, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, con stagionatura minima di 16 mesi. È un formaggio tipico della provincia di Treviso. Questi formaggi dopo la stagionatura subiscono “l’ubriacatura” che consiste nell’immergere le forme in tini pieni di vino rosso, per un lungo tempo, secondo un processo esclusivo, ottenendo in questo modo formaggi con crosta di color vinaccia scuro, pasta con una consistenza e sapore dolcemente piccante, piacevole ed invitante. È importantissima la qualità del vino scelto, l’esperienza e i segreti dei nostri casari.

STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA grazie all’ubriacatura, la pasta assume una consistenza particolare, compatta e con piccoli occhi.

COLORE bianca, o leggermente paglierina con rare venature di vino.

GUSTO deciso, aromatico, piacevolmente accattivante, con retrogusto d’uva, piacevole, molto invitante, unico.

CROSTA ruvida, regolare, dura, e di colore rosso scuro (in quanto affinato nel vino rosso).

2.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: SELVA VECCHIO

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: FORMAGGIO

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

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE Nessuno. Crosta non edibile.

PESO 300 g sottovuoto peso minimo garantito.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio da tavola semicotto ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, sottoposto ad una stagionatura minima di 12 mesi.

STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA la pasta è semidura, compatta, con radi e piccoli occhi.

COLORE bianco crema.

GUSTO accentuato, gradevole, mai piccante.

CROSTA sottile, liscia, regolare, dura e di colore paglierino-rossiccio. Sullo scalzo è marchiata in continuo



Toniolo Casearia Spa

Data: 09/01/19

Scheda tecnica prodotto

Revisione: 03

3.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: BASTARDO NERO

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: FORMAGGIO

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

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE colorante: carbone vegetale. Crosta non edibile.

PESO 300 g sottovuoto peso minimo garantito.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero. È un formaggio da tavola, a pasta morbida, con stagionatura di almeno 4 mesi.

STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA la pasta è morbida, con occhiatura piccola e diffusa

COLORE bianco o leggermente paglierino

GUSTO dolce, deciso, intenso e si fa sempre più pronunciato quando raggiunge la massima maturazione

CROSTA di color nero, liscia, regolare, asciutta e pulita

4.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA: BORSO GRAN RISERVA

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: FORMAGGIO

INGREDIENTI LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE Conservanti: E202, E235 e colorante: E150d. Crosta non edibile.

PESO 300 g sottovuoto peso minimo garantito.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero. È un formaggio da tavola a pasta semicotta, con stagionatura di almeno 45-50 giorni, di cui 20 in ambiente caldo umido.

STRUTTURA E CONSISTENZA DELLA PASTA formaggio semiduro, con pasta unita al taglio, occhiatura marcata e irregolare.

COLORE dal bianco a leggero paglierino.

GUSTO delicato, gradevole aromatico e saporito, dolce e intenso.

CROSTA finem, sottile ed elastica.

IMBALLAGGIO quattro pezzi da 300gr sottovuoto peso minimo garantito posti in scatola regalo con coperchio trasparente.

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: 60 giorni

SHELF LIFE ALLA CONSEGNA: 53 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare tra 4 e 10°C

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





Toniolo Casearia Spa

Data: 09/01/19

Scheda tecnica prodotto

Revisione: 03

INGREDIENTI POTENZIALMENTE ALLERGIZZANTI

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

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

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

Allergizzanti BORSO GRAN RISERVA	Presenti nel prodotto	Presenti nello stabilimento
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	
Uova e prodotti a base di uova.	No	Si

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE nei limiti di legge.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI verranno fornite su richiesta.