



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **TALEGGIO DOP** (SCRITTA BLEU) (cod. 5C)  
Tipo Formaggio a pasta cruda
Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale – Caglio

ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Quadrata, lato cm. 18/20 scalzo cm. 3/4
Peso Kg. da 1,8 circa
Pasta bianco paglierino
Consistenza pasta compatta cremificata nel sottoscrosta e strutturata all'interno
Crosta sottile, morbida, grigio-rosata naturale
Sapore Caratteristico, leggermente acidulo con retrogusto tartufato
Shelf Life gg. 65

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10.000 ufc/g.
E. Coli < 100 ufc/g.
Stafilococcus coag. + < 100 ufc/g.
Salmonella assente in 25 g.
Listeria M. assente in 25 g. Att. acqua > 0,92
Conservazione Temp. da 0°C / +7°C U.R. 85 – 90 %

Trasporto Automezzi refrigerati

Confezione Scatola pezzo singolo

Allergeni:

LATTE

Tabella Nutrizionale	energia		315 kcal / 1319 kJ		
valori medi riferiti	grassi	g	26,2 di cui grassi saturi	g	16,8
a 100 g di prodotto	carboidrati	g	0,9 di cui zuccheri	g	0,9
	proteine			g	19,0
	sale			g	2,1