



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto

TALEGGIO DOP

(SCRITTA ROSSA) (cod. 5)



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. 4/5

Peso

Kg. 2,2 circa

Pasta

bianco paglierino

Consistenza

pasta compatta più morbida nel sotto crosta

Crosta

sottile, morbida, 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	

CASEIFICIO TADDEI SRL

Via San Vitale, s.n. – 24040 Fornovo San Giovanni BG

www.caseificiotaddei.it info@caseificiotaddei.it

