



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **TORTA OROBICA**
(cod. 10)
Tipo Formaggio a pasta molle
Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale - Caglio

ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Cilindrica, diametro cm. 30 altezza cm. 5/6
Peso Kg. 4,5 circa
Pasta bianco paglierino con presenza di rara occhiatura
Consistenza pasta cremosa
Crosta liscia con tonalità rossiccia
Sapore Delicato con retrogusto butirrico
Shelf Life gg. 70

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.
Conservazione Temp. da 0°C / +7°C U.R. 85 – 90 %
Trasporto Automezzi refrigerati
Confezione Scatola pezzo singolo
Allergeni: **LATTE**

Tabella Nutrizionale	energia	260 kcal / 1037 kJ			
valori medi riferiti	grassi	g	23,0 di cui grassi saturi	g	11,0
a 100 g di prodotto	carboidrati	g	0,6 di cui zuccheri	g	0,6
	proteine			g	15,0
	sale			g	2,1