



*“Sapore e profumo intenso
per un formaggio da veri intenditori”*

Taleggio Dop





Cod. art:

Cod. ean:

Caratteristiche organolettiche

Ingredienti

latte caglio e sale

Forma

parallelepipedo a base quadrata
scalzo: cm. 5 / 8

Peso

kg 1.5/2.2

Colore pasta

bianco paglierino

Colore crosta

rosata o rossiccia se stagionato

Consistenza

struttura unita, morbida nel sottocrosta,
piu' compatta e friabile al centro

Sapore

caratteristico leggermente acidulo

Odore

aromatico, tipico

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	<10'000	ufc/g
E.coli	<100	ufc/g
Stafilococco ag,+	<100	ufc/g
Salmonella	assente	in 25g
Listeria m.	assente	in 25g

Caratteristiche chimico fisiche

Ph	4.9-5.1
Umidita'	54+/-3%
Proteine	19.0+/-2%
Carboidrati	0.5+/-0.2%
Grassi	24.0+/-2%
Ceneri	2.5+/-0.5%

Modalita' di conservazione: T° da 0° a 4°c

Tempo di conservazione: 30 gg

Modalita' di distribuzione: automezzi refrigerati



Via Brescia, 51/A
24060 Grumello del Monte (BG)
Tel. +39035830458 - Fax +39035830037
www.latiniformaggi.it