



*Taleggio Dop verde*

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





# TALEGGIO DOP VERDE

Cod. art: 0121

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

### 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](http://www.latiniformaggi.it)