



Tometta Valcalepio

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





TOMETTA VALCALEPIO

Cod. art: 0800 Cod. ean:

Caratteristiche organolettiche

Ingredienti

latte, caglio, sale e fermenti lattici

Forma

quadrata

Peso

0.5 kg. C.A

Colore pasta

bianco

Colore crosta

bianco muffettato

Consistenza

pasta semicotta

Sapore

Sapore dolce di latte

Odore

delicato

Caratteristiche microbiologiche

C.B.T. Lysteria monocytogenes	inferiori ai limiti previsti dal dpr 54/97
coliformi sthaphilococcus Aureus	inferiori ai limiti previsti dal dpr 54/97
Salmonella	inferiori ai limiti previsti dal dpr 54/97
Aflatossine	inferiori ai limiti previsti dal dpr 54/97

Caratteristiche chimico fisiche

Grasso	52.58% s.s.	
Proteine	40.94% s.s	
Umidita'	41.14% s.s	
Ceneri	7.29% s.s.	
Valore nutriz.	1554KJ / 100GR	374.95KCAL /100GR

Modalita' di conservazione: temperatura controllata

Tempo di conservazione: 20 gg

Modalita' di distribuzione: automezzi refrigerati



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