BRUSATI

CASEIFICIO

ARTIGIANALE

TALEGGIO

FORMAGGIO MOLLE DA TAVOLA D.O.P.

TROFEO SAN LUCIO

ANNO 2021

1° CLASSIFICATO

VINCITORE DEL CONCORSO NELLA CATEGORIA

TALEGGIO DOP

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

CT 81

TALEGGIO D.O.P.

Regolamento (CE) 1107/96

BRUSATI
CASEIFICIO
ARTIGIANALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TALEGGIO DOP
CODICE PRODOTTO	CB020
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a latte pastorizzato a crosta lavata, a pasta morbida di colore da bianco a giallo paglierino, sapore dolce, intenso al progredire della stagionatura (minimo 35 giorni). Crosta morbida, sottile di colore rosato.
FORMA E PESO	Forma intera da 2 kg a 2,5 kg
INGREDIENTI	Latte vaccino, caglio, sale
ALLERGENI	Latte
MODALITA' D'USO	Pronto al consumo
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1 - 6 °C
SHELF LIFE	40gg - Revisione 09/11/2021

PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Rosata o rossiccia. Edibile.
Pasta	Struttura unita, morbida nel sottocrosta, più compatta al centro e di colore dal bianco al paglierino
Gusto e sapore	Caratteristico, leggermente acidulo

PROFILO NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)	
Energia	1292 Kj / 312 Kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0,4 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	19 g
Sale	2,1 g

IMBALLO PRIMARIO	Carta alimentare
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
Tara (g)	90
Dimensioni (cm)	42 x 23 x 7,5
Pezzi per imballo secondario	2

PALLETTIZZAZIONE	
Dimensioni (cm)	120 x 80
Colli per strato	7
Strati per bancale	5