



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO		TOMETTA DEL CASARO
REFERENZA	TOMETTA DEL CASARO	
CODICE PRODOTTO	FRMTC001	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggella a latte termizzato a pasta dura da taglio. Formaggio fiorito.	
FORMA E DIMENSIONI	Diametro 16 cm, scalzo 8 cm. – peso da 1.3 a 1.5 kg.	
INGREDIENTI	LATTE , fermenti lattici vivi, caglio, sale (prodotto naturale senza additivi e conservanti).	
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)	
ORIGINE DEL LATTE	Italia – zona di produzione Franciacorta (Bs)	
MODALITA' D'USO	Ready to eat	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+4°C	
SHELF LIFE	45 gg	
PROFILO ORGANOLETTICO		
Crosta	Consistente e liscia. Scalzo 6 cm. Crosta non edibile.	
Pasta	Pasta con occhiatura piccola e rada di colore paglierino chiaro.	
Gusto e sapore	Il sapore è dolce, fragrante e molto gradevole.	
Stagionatura	Da 20 a 50 gg	
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)		
Energia	1470 kJ / 351 kcal	
Grassi (g)	28.20	
di cui acidi grassi saturi (g)	12.80	
Carboidrati (g)	0.73	
di cui zuccheri (g)	0.6	
Proteine (g)	23.10	
Sale (g)	2.98	
PROFILO MICROBIOLOGICO		
Escherichia coli	< 100 ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
PACKAGING		
Imballo	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)	
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1	
Peso unitario	Peso da 1.3 a 1.5 kg.	
Modalità di distribuzione	+1°C/+4°C	
Modalità di conservazione	+1°C/+4°C	
Data revisione	20180930	