

TALEGGIO D.O.P. MONACI



Casera
Monaci



*7 formaggi
della tradizione
bergamasca!*

TALEGGIO D.O.P. MONACI

SCHEDA TECNICA

TABELLA NUTRIZIONALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio vaccino
a latte pastorizzato

DENOMINAZIONE DI VENDITA:

TALEGGIO D.O.P. MONACI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

ENERGIA: 1319 kj - 315 kcal

GRASSI: 26,2 g

di cui saturi: 16,8 g

CARBOIDRATI: 0,9 g

di cui zuccheri: 0,9 g

PROTEINE: 19 g

SALE: 2,1 g

CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE: formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino pastorizzato. Riconosciuto formaggio D.O. (Denominazione di Origine) in Italia nel 1988, riconoscimento formaggio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) nell'Unione Europea nel 1996.

INGREDIENTI: LATTE, caglio e sale.

ALLERGENI: LATTE vaccino.

ORIGINE DEL LATTE: Italia - Lombardia, Piemonte, Veneto.

CARATTERISTICHE: pasta uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma; il colore della pasta varia da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio e verde chiaro.

TIPOLOGIE: il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico; l'odore è caratteristico.

STAGIONATURA: minimo 35 gg.

FORMA: parallelepipedo quadrangolare, con lati di 18-20 cm e scalzo diritto alto 4-7 cm. con la presenza, su una delle facce piane, del marchio caratteristico della D.O.P.

PESO MEDIO DELLA FORMA: da 1,6 a 2,2 kg.

Uso: formaggio caratteristico da tavola.

DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio ed eventuale porzionatura; non è esclusa alcuna categoria di consumatori.

SHelf LIFE: non preincartato: formaggio soggetto a stagionatura; preincartato: 60 gg.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: forma intera da +2°C a +8° C; forma porzionata da 0°C a +4°C.

**Casera
Monaci**

IT
03 1486
CE

CASERA MONACI S.r.l.
Via Clanezzo, 2/b - Almenno San Salvatore (BG)
tel. 035 643020 - fax 035 640692
info@caseramonaci.com - www.caseramonaci.it