



**Formaggio grasso, a breve, media stagionatura, a pasta molle e crosta lavata.**

La sua storia è strettamente legata alla Val Taleggio, da cui prende il nome, ma col tempo la sua produzione si è ampliata in un territorio molto vasto che comprende una gran parte della Lombardia, del Piemonte e la provincia di Treviso, nel Veneto.

Prodotto vaccino, a crosta lavata, perché subisce un trattamento, durante la stagionatura, che prevede spugnature di acqua e sale. Intensità aromatiche e odori medio elevati.

## Informazioni sul prodotto

Codice articolo	AYA12
Codice EAN	898086908768
Denominazione di prodotto	Taleggio DOP
Denominazione di vendita	Formaggio molle da tavola a Denominazione di Origine Protetta
Bollo CE	CE IT 47 12
Origine prodotto	Italia
Stagionatura	45 giorni

## Caratteristiche sensoriali

Odore	Aromatico, tipico
Colore	Paglierino
Sapore	Caratteristico, lievemente acidulo
Consistenza	Morbida nel sottocrosta, più compatta al centro
Forma	Parallelepipedo a base quadrata
Crosta	Sottile e morbida dal colore rosso mattone
Struttura	Compatta e morbida
Dimensioni	Lato 18/22 cm - scalzo 4/6 cm

## Elenco ingredienti

Latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici

## Valori nutrizionali su 100 g

Energia	1292 kJ/ 312 kcal
Grassi	26 g
di cui grassi saturi	18 g
Carboidrati	21 g
di cui zuccheri	
Proteine	19 g
Sale	2,1 g

## Allergeni

### Allegato II Reg. CE 1169 del 2011

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Allergeni specifici
Cereali contenenti glutine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Caratteristiche chimiche

Umidità	53%
pH	5,1 %

## Caratteristiche microbiologiche

Escherichia Coli	< 100 UFC/G
Stafilococcus aureus	
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	

## Modalità di conservazione

<b>Shelf-life</b>	40 gg dalla data di confezionamento
<b>Conservazione</b>	in frigorifero alla temperatura di +0°/6° C

## Pallettizzazione

Articolo			Pallet		
Tipo pallet	Nr imballi per strato	Nr. imballi per strato	Nr. imballi per pallet	Dimensione pallet LxIxh (cm)	Peso lordo pallet
Pallet EPAL	5	5	25	12x80x35	850 Kg

## Riferimenti legislativi

L'Azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione della fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.