




SCHEDA TECNICA DI PRDOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TOMETTA DEL CASARO
REFERENZA	Tometta Del Casaro
CODICE PRODOTTO	FRMTC001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggella da tavola, a taglio, ottenuta con latte di vacca parzialmente scremato prodotto nella zona della Franciacorta. Presenta crosta consistente e liscia, pasta con occhiatura piccola e rada di colore paglierino chiaro, il sapore è dolce, fragrante, e molto gradevole. Formaggio fiorito.
	
FORMA E DIMENSIONI	Forma rotonda: diametro 16 cm, scalzo 8 cm. – peso netto 1.3/1.5 kg circa
INGREDIENTI	LATTE , caglio, sale
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio) <u>Senza glutine</u>
ORIGINE DEL LATTE	Italia – zona di produzione Franciacorta (Bs)
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+4°C
SHELF LIFE	preferibile 45 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG - forma intera
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Consistente e liscia. 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 m	20 gg minimo
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1470 kJ / 351 kcal
Grassi (g)	28
di cui acidi grassi saturi (g)	13
Carboidrati (g)	0.7
di cui zuccheri (g)	0.6
Proteine (g)	23
Sale (g)	3.0
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Confezione – imballo	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari) – foglio carta larice bianco
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso netto variabile: da 1.3 kg. a 1.5 kg.
Modalità di distribuzione/conservazione	+1°C/+4°C frigo
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024