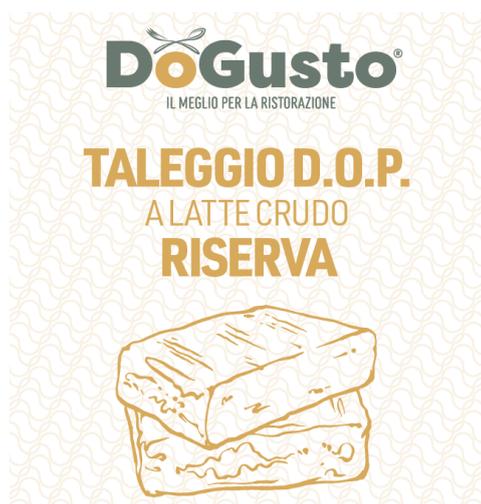


# Taleggio DOP a latte crudo «Do Gusto» cod. 1852.00



Prodotto con il miglior latte lombardo nel rispetto delle antiche tradizioni, è indubbiamente un prodotto di prima classe appositamente indirizzato ai consumatori più esigenti: rappresenta per noi il portabandiera di una selezione di taleggi altamente curati. E' un formaggio D.O.P. a pasta molle, crosta lavata, prodotto dalla caseificazione di latte vaccino intero. Il formaggio si presenta con forma parallelepipedica, lato di circa cm 22, facce piane, scalzo diritto di cm 4-5. Il peso medio di ogni forma è di ca. 2,2 Kg. ed è consumato dopo una stagionatura di almeno 35 giorni. La crosta è liscia, morbida, sottile, di color giallo rosata. La pasta è di colore bianco leggermente paglierino, priva di occhiature, abbastanza sostenuta e leggermente friabile al centro. Sapore delicato e fragrante.

**INGREDIENTI:** Latte non pastorizzato, sale, caglio.

Origine del Latte : Italia.

Crosta non edibile

## CARATTERISTICHE

Tipico formaggio da tavola, pasta morbida, sapore dolce e delicato con sfumature aromatiche.

Stagionatura: minimo 35 giorni.

Peso prodotto finito: Peso medio forma 2,2Kg

Modalità di conservazione: conservare da +2°C a +6°C, una volta aperto conservare da +2°C a +6°C e consumare in breve tempo.

Shelf life: 45 giorni dal confezionamento

Modalità d'uso: pronto al consumo.

La comparsa di muffe in superficie è una caratteristica naturale del prodotto e non un sinonimo di pessima qualità.

**BOLLO SANITARIO : IT 03 1880 CE**

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Energia	1292 kJ/ 312 kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	19 g
Sale	2,1 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.

Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coag. positivi	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	Non rilevabile in 25g
Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25g

**CAROZZI**  
VALSASSINA

FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE

Carozzi Formaggi S.r.l.

Via Provinciale 14/a - 23818 Pasturo (LC) - Italia - Tel. +39 0341.955173 - Fax +39 0341.956133

[www.carozzi.com](http://www.carozzi.com) - [info@carozzi.com](mailto:info@carozzi.com)

Rev0\_27/08/2024

ALLERGENI	PRESENZA	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
<b>Latte e prodotti a base di latte</b>	<b>SI</b>	-
Frutta a guscio e i loro prodotti	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

## INFORMAZIONI COMMERCIALI

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>1852.00</b>
Formato	Forma Peso medio 2,2 Kg
Codice EAN-13	2534905
Codice GTIN-14	98005986534902
Pezzi per cartone	2
Dimensione cartone (cm)	23x21x13 (CT405)
Colli per piano	15
N ° piani	6
Totale colli	90
Altezza pallet (cm)	80 + 15 pallet
Peso pallet (Kg)	400
Imballo primario	pelure + incarto + vassoio in legno