

**FORMAGGIO TOMA PIEMONTESE D.O.P –
TOMA PIEMONTESE DOP CHEESE**

Denominazione di vendita / Type of Cheese La Toma Piemontese DOP è un formaggio semicotto a pasta semimorbida, a maturazione lunga, prodotto con latte vaccino di almeno due munte consecutive pastorizzato. / Toma Piemontese DOP is a semi - cooked cheese with semi - soft texture, matured for a long time, made with cow's milk from at least two consecutive milkings and pasteurized.

Codice articolo / Article code 0251008

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days 90

Maturazione/aging Le forme vengono stagionate in cantine sotterranee su scalere di abete bianco per un periodo che può variare da un minimo di 45 a un massimo di 120 giorni. / Cheeses are aged in undergrounds cells on white pine shelves for a period between a minimum of 45 to a maximum of 120 days.

Modalità di conservazione / preservation Ambiente refrigerato a +6° ±2° C / Refrigerated at +6° ±2° C.

Modalità di trasporto/ shipping Automezzi refrigerati a +6° ±2° C / Refrigerated vehicles +6° ±2° C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte vaccino intero, sale, caglio, fermenti lattici/
Whole cow's milk, salt, rennet, lactic ferments.

ITALY



La crosta non è edibile. / The rind is not edible.

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

| | |
|-----------------------------------|--|
| Aspetto esterno / Sight | Si presenta sottile nella forma fresca ma assume maggiore consistenza durante la maturazione. È di colore grigiomarrone e porta su di una faccia il marchio consortile. / Thin in young cheese, it becomes more consistent during ripening. Grey- brown colour. The consortium mark is printed on one side |
| Colore della pasta / Paste colour | Pasta di colore bianco con sfumature paglierine. / White coloured curd with pale yellow shades. |
| Consistenza della pasta / Texture | Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente / Semi-soft structure with regularly distributed fine holes. |
| Profumi / Smell | Tipico/Typical. |
| Sapore/taste | Il sapore è intenso e armonico. / The taste is intense and aromatic. |

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

| | | |
|------------------------------------|-------------|----------|
| Energia / Energy | 1621,2 kJ / | 386 kcal |
| Grassi / Fat | 32 | g |
| di cui saturi / of which Saturated | 22 | g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 0,2 | g |
| di cui zuccheri / of which Sugar | 0 | g |
| Sale / Salt | 1,53 | g |
| Proteine / Protein | 24,3 | g |

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Salmonella/25 g | assente/absent |
| Listeria monocytogenes/25 g | assente/absent |
| Staphylococcus aureus | < 1000/g |
| Escherichia Coli UFC / CFU | < 1000/g |
| Enterobactecriacee UFC/ CFU | < 1000/g |

Uso/Intended use

Viene utilizzata in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi e come formaggio da tavola. / It is used in the preparation of typical dishes from Piedmont region and as a cheese table.

Dettagli logistici / Logistic details

| | |
|---|---|
| Imballo / Packaging | Etichetta apposta su una faccia. Avvolgimento in pellicola termo-retraibile microforata/Labelled on one side. Wrapped in thermo-retractable, micro-perforated film. |
| Forma e dimensioni del prodotto/ Shape and size of product | Cilindrica. Il diametro è di circa 30 cm e l'altezza circa 8 cm. Il peso medio è di 5 kg ca. / Cylindrical. Diameter app. 30 cm. Height app. 8 cm. Weight app. 5 kg |
| Pezzi per cartone/ pieces for box | 1 |
| Dimensioni cartone/ box size | 32 x 32 x 11 h cm |
| Peso cartone / box weight | 5.5 kg |
| Cartoni per strato /box for layer | 6 |
| Cartoni per pallet/ Box for pallet | 36 |
| Codice a barre / EAN Code | 98020616000277 |

Allergeni / Allergens

| Elenco allergeni / Allergens List | Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product |
|---|---|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof | NO |
| Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof | NO |
| Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) | SI/YES |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof | NO |
| Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers | NO |
| Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof | NO |