

**FORMAGGIO TOMA DA POLENTA –
TOMA FOR POLENTA CHEESE**

Denominazione di vendita / Type of Cheese La Toma da Polenta è un formaggio a pasta morbida, a maturazione lunga, ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato. / Toma for Polenta is a soft-textured cheese, medium ripe, made with whole pasteurized cow's milk.

Codice articolo / Article code 0251066

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days 90

Maturazione/aging Le forme vengono stagionate in ambienti freschi ed umidi, su scalere di abete bianco, per un periodo di 60 giorni. / The cheese is matured in fresh and damp place on white pine shelves for a period of 60 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. Trattata con E150a (caramello). / The rind is not edible. Treated with E150a (Caramel)

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, di grigio-marrone, nelle forme più stagionate sono presenti caratteristiche muffe gialle. / Thin with grey/light brown colour. In the matured cheeses sometimes there are also yellow mould.
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 dolce, gradevole e delicato. / The taste is sweet, pleasant and delicate.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1394,2 kJ /	333 kcal
Grassi / Fat	26,3	g
di cui saturi / of which Saturated	15,9	g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	g
Sale / Salt	2	g
Proteine / Protein	24	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

Raffinato formaggio da tavola è utilizzato anche in cucina in accompagnamento alla polenta. / Refined cheese table, it's also used in the preparation of polenta.

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 ma con scalzo arrotondato. Il diametro è di 30 cm con una leggera spanciatura dovuta all'assestamento della forma, l'altezza è di circa 8 cm, il peso medio è di circa 4,5 kg. / Cylindrical with rounded edge. Diameter app 30 cm with a slight swelling in the centre due to the setting process, height app 8 cm, weight app 4,5 kg.
Pezzi per cartone/ pieces for box	1
Dimensioni cartone/ box size	32 x 32 x 11 h cm
Peso cartone / box weight	5 kg
Cartoni per strato /box for layer	6
Cartoni per pallet/ Box for pallet	30
Codice a barre / EAN Code	98020616000442

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