

## TALEGGIO DOP FORMA INTERA 2,2 kg / TALEGGIO PDO WHOLE 2,2 kg

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato. Formaggio di forma quadrata appartenente alla famiglia delle "croste lavate" caratterizzato da spazzolature settimanali con acqua e sale determinanti la caratteristica colorazione / A soft cheese of ancient origins, whose name comes from the valley near Bergamo where it was born. It is produced in a square shape measuring about 2,2 kg in weight. It has a peculiar colour due to the weekly brushings with water and salt.

Codice articolo / Article code

0041003

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight (kg)

Circa 2,2 kg/about 2,2 kg

Shelf life giorni/days

60 (dalla data del confezionamento/from pack date)

Maturazione (giorni)/ripening (days)

min. 35

Temperatura conservazione / preservation temperature

Da +1 a +6°C / From +1 to +6°C

Modalità di conservazione / Storage Condition

Refrigerato / Refrigerated

## Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /  
Country of originLATTE vaccino, sale, caglio/MILK,  
salt, rennetITALY  
Province di/Province of: Bergamo, Brescia,  
Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano,  
Novara, Treviso.

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	Sottile, morbida di colore rosato / Thin, soft, Reddish-orange colored
Colore della pasta / Paste colour	Paglierino/Straw-yellow color
Consistenza della pasta / Paste Texture	Fondente nel sottocrosta, più consistente, friabile al centro / Fondant under the rind, more firm and friable in the center
Sapore / Taste	Sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato / Sweet taste, buttery and very aromatic in the matured product.

**Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g**

Energia / Energy	1246 kJ /	300 kcal
Grassi / Fat	24.9	g
di cui saturi / of which Saturated	16.2	g
Carboidrati / Carbohydrate	2.1	g
di cui zuccheri / of which Sugar	2.1	g
Proteine / Protein	16.9	g
Sale / Salt	2.2	g

**Parametri chimici/chemical parameter**

Grasso su secco /fat in dry matter (FIDM)	52.2	%
Umidità /moisture	52.3	%

## Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g	assente/absent
-----------------	----------------

Listeria monocytogenes/25 g	assente/absent
-----------------------------	----------------

Stafilococchi coagulasi positivi CFU / Coagulase positive	< 100/g
---	---------

Escherichia Coli UFC / CFU	< 100/g
----------------------------	---------

## Dettagli logistici / Logistic details

Imballo primario / Primary Packaging	Incarto / Paper
--------------------------------------	-----------------

Imballo secondario / Secondary packaging	Scatola di cartone / Carton box
--	---------------------------------

Dimensioni imballo secondario (LxPxA) / Secondary packaging dimensions (LxWxH)	23,5 X 44 X 8 cm
--	------------------

Pezzi per cartone/Pieces for packaging	2
--	---

Colli per strato / Cases per layer	7
------------------------------------	---

Strati per Pallet / Layers per pallet	10
---------------------------------------	----

Dimensioni pallet /dimension of pallet	120 x 80cm
--	------------

Codice EAN Pezzo / EAN CODE Pieces	2/250321
------------------------------------	----------

Codice EAN Packaging / EAN CODE Packaging	980002991100103
---	-----------------

## 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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