

# TALEGGIO DOP

STAGIONATO IN VALSASSINA



## CROSTA

Sottile, morbida di colore rosato

## PASTA

Morbida, fondente nel sottocrosta, più consistente e friabile al centro

## OCCHIATURA

Generalmente assente o presenza di occhi molto piccoli

## COLORE

Paglierino nel sottocrosta, più bianco al centro

## SAPORE

Dolce e intenso nel prodotto con stagionatura prolungata

## STAGIONATURA

Minimo 25 giorni

## ZONA DI PRODUZIONE

Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Treviso

## PERIODO DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Valore energetico	327 Kcal – 1.355 kj
Grassi s/s	26,98 g
di cui saturi	17,71 g
Carboidrati	0,99 g
di cui zuccheri totali	0,675 g
Proteine	20,01 g
Sale	2,30 g

## ALLERGENI CONTENUTI

Latte (compreso lattosio)

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Valori indicativi (limiti per lotto)

Coliformi	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Staph. aureus	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listera m.	Assente in 25 g

## CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio
Formato	intera da 2,2 kg c.a.
Modalità di conservazione	in frigorifero a +4°C
Bollo CEE	IT 03 18 68 CE
Shelf life	60 gg dalla consegna

## TIPOLOGIA IMBALLI

Imballo primario	Incarto
Imballo secondario	Polistirolo x2
Colli per piano	7
Piani per pallet	7



**SANTANGIOLINA LATTE FATTORIE LOMBARDE SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA**  
Via del Marzano, 2 - 20078 San Colombano al Lambro MI - Tel. 0371 89420 • info@santangiolina.it • www.santangiolina.com