

TOMA VALLE DI GRESSONEY

Ultimo agg./ Last update

09/03/2022

259

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	904345		
Descrizione	Formaggio semigrasso a pasta semicotta, caseificato in Valle D'aosta con latte crudo proveniente da due mungiture e parzialmente scremato. La stagionatura avviene in grotte naturali				
Ingredienti	LATTE crudo, sale, caglio				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	3 kg ca	Dimensioni (cm)	18 x 18 x h 8 cm
Crosta	Non edibile				
Aspetto interno	Dal colore tipico avorio con sfumature giallo paglierino più o meno intense				
Struttura	Elastica e morbida in relazione al periodo di produzione e maturazione				
Sapore e aroma	sapore dolce, delicato e sapido, odore intenso più o meno evoluto in funzione del grado di maturazione				
Stagionatura	min 60 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1412 - 340

GRASSI (g)	26,9	PROTEINE (g)	24,3
di cui ac. grassi saturi (g)	21,6	SALE (g)	1,8
CARBOIDRATI (g)	0,2		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	35 - 42
Residuo secco %	58 - 65
Grasso ss %	min 45
Aw	0,94
pH	5,5 - 6,5

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

TOMA VALLE DI GRESSONEY

Ultimo agg./ Last update

09/03/2022

259

Category	CHEESE	Cod.	904345
Description	Semi-fat, semi-cooked paste cheese, made in Aosta Valley with raw milk from two milkings and partially skimmed. Maturing takes place in natural caves		
Ingredients	raw MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Weight (kg)	3 kg ca
		Size (cm)	18 x 18 x h 8 cm
Rind	Non edible		
Internal appearance	typical ivory color with shades of more or less intense straw yellow		
Texture	Elastic and soft in relation to the period of production and seasoning		
Taste and smell	delicate, savory and sweet taste, an intense odor more or less evolved according to the degree of ripeness		
Ageing	min 60 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1412 - 340

FAT (g)	26,9	PROTEIN (g)	24,3
of which saturates (g)	21,6	SALT (g)	1,8
CARBOHYDRATE (g)	0,2		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	35 - 42
Dry Matter (%)	58 - 65
Fat in dry matter (%)	min 45
Aw	0,94
pH	5,5 - 6,5

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

TOMA VALLE DI GRESSONEY

Ultimo agg./ Last update

09/03/2022

259

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Carta per alimenti - Food paper"/>	<input type="text" value="150"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit