

**TALEGGIO DOP VALLATA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

27/05/2021

109

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901405
Descrizione	Formaggio a pasta morbida originario delle valli Bergamasche, salato a mano e fatto stagionare in casse di pino				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio				
Formato	Forma quadrangolare	Peso (kg)	2,2 kg ca.	Dimensioni (cm)	19 x 19 x h 5
Crosta	Sottile, morbida di colore rosato - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di color giallo paglierino priva di occhiatura				
Struttura	Fondente nel sottocrosta, più consistente, friabile al centro				
Sapore e aroma	Sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato				
Stagionatura	min 35 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)

1292 - 312

GRASSI (g)	26,0	PROTEINE (g)	19,0
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0	SALE (g)	2,1
CARBOIDRATI (g)	0,4		
di cui zuccheri (g)	0,4		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	51
Residuo secco %	49
Grasso ss %	> 48
Aw	0,95
pH	5

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**TALEGGIO DOP VALLATA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

27/05/2021

109

Category	CHEESE	Cod.	901405
Description	Soft paste cheese from the Bergamo valleys, hand-salted and aged in pine crates		
Ingredients	Pasteurised cow's MILK, salt, rennet		
Format	Quadrangular shape	Wheight (kg)	2,2 kg ca. Size (cm) 19 x 19 x h 5
Rind	Thin, soft, pinkish colour - Non edible		
Internal appearance	Straw yellow colored paste with no eyes		
Texture	Slightly creamy under the crust, more consistent, crumbly at the centre		
Taste and smell	Sweet, buttery and very aromatic in the aged version		
Ageing	min 35 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)

1292 - 312

FAT (g)	26,0	PROTEIN (g)	19,0
of which satures (g)	18,0	SALT (g)	2,1
CARBOHYDRATE (g)	0,4		
of which sugars(g)	0,4		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	51
Dry Matter (%)	49
Fat in dry matter (%)	> 48
Aw	0,95
pH	5

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**TALEGGIO DOP VALLATA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

27/05/2021

109

**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="60"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

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

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

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