

TALEGGIO DOP VERO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

28/05/2021

110

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901400
Descrizione	Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato e dove ancor oggi viene prodotto, salato a mano e fatto stagionare in casse di pino				
Ingredienti	LATTE vaccino, 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 colore 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	50 giorni ca.	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 %	52
Residuo secco %	48
Grasso ss %	> 48
Aw	0,95
pH	5

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

TALEGGIO DOP VERO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

28/05/2021

110

Category	CHEESE	Cod.	901400
Description	Soft cheese with ancient origins named after Val Taleggio in Bergamo, where it was first made and is still produced, hand-salted and aged in pine boxes		
Ingredients	Cow 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	50 days apprpx.	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 (%)	52
Dry Matter (%)	48
Fat in dry matter (%)	> 48
Aw	0,95
pH	5

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

**TALEGGIO DOP VERO ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

28/05/2021

110

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial informationUnità 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 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