

**FORMAGGIO TOMA PIEMONTESE D.O.P A LATTE CRUDO –
TOMA PIEMONTESE DOP RAW MILK CHEESE**

Denominazione di vendita / Type of Cheese

La Toma Piemontese DOP a latte crudo è un formaggio a pasta semimorbida, prodotto con latte vaccino intero crudo proveniente dalle ultime due mungiture consecutive. / Raw Milk Toma Piemontese DOP is a semi - cooked cheese with semi - soft texture, matured for a long time, made with cow's milk from at least two consecutive milkings.

Codice articolo / Article code

0251040

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days

90

Maturazione/aging

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo tra i 45 e i 120 giorni. / Matured in underground cellars, on white pine shelves, for period from a minimum of 45 to a maximum of 120 days.

Modalità di conservazione / preservation

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C / Refrigerated at +6° ±2° C.

Modalità di trasporto/ shipping

Automezzi refrigerati a +6° ±2° C / Refrigerated vehicles +6° ±2° C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici/
Raw cow's milk, salt, rennet, lactic ferments.

ITALY



La crosta non è edibile. / The rind is not edible.

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	Si presenta sottile nella forma fresca ma assume consistenza durante la maturazione. È di colore grigio-marrone e porta su di una faccia il marchio consortile / Thin in young cheese, it becomes more consistent during maturation, gray-brown coloured. On one side there is the consortium brand
Colore della pasta / Paste colour	Pasta di colore bianco con sfumature paglierine. / White coloured curd with pale yellow shades.
Consistenza della pasta / Texture	Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente / Semi-soft structure with regularly distributed fine holes.
Profumi / Smell	Tipico/Tipycal.
Sapore/taste	Il sapore è intenso e armonico. / The taste is intense and aromatic.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1621,2 kJ /	386 kcal
Grassi / Fat	32	g
di cui saturi / of which Saturated	22	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,2	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	g
Sale / Salt	1,53	g
Proteine / Protein	24,3	g

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g	assente/absent
Listeria monocytogenes/25 g	assente/absent
Staphylococcus aureus	< 1000/g
Escherichia Coli UFC / CFU	< 1000/g
Enterobactecriacee UFC/ CFU	< 1000/g

Uso/Intended use

Viene utilizzata in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi e come formaggio da tavola. / It is used in the preparation of typical dishes from Piedmont region and as a cheese table.

Dettagli logistici / Logistic details

Imballo / Packaging	Etichetta apposta su una faccia. Avvolgimento in pellicola termo-retraibile microforata/Labelled on one side. Wrapped in thermo-retractable, micro-perforated film.
Forma e dimensioni del prodotto/ Shape and size of product	Cilindrica con diametro di 18 cm ca. ed altezza di 6 cm ca. Il peso medio è di 2 kg ca. / Cylindrical with rounded edge. Diameter app. 18 cm. Height app. 6 cm. Weight app. 2 kg
Pezzi per cartone/ pieces for box	2
Dimensioni cartone/ box size	45 x 23 x 11 h cm
Peso cartone / box weight	4.5 kg
Cartoni per strato /box for layer	7
Cartoni per pallet/ Box for pallet	49
Codice a barre / EAN Code	98020616000268

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 ₂ 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 ₂ 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