

## TARTUFETTO – TARTUFETTO

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Il Tartufetto è un formaggio a pasta semi morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino pastorizzato e preparato di tartufo estivo. / Tartufetto is a medium-mature, semi-soft cheese made from pasteurized cow's milk and summer truffle preparation.

Codice articolo / Article code

0251089

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days

60

Maturazione/aging

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni. / The cheeses are seasoned in underground rooms on white fir boards for a period that can vary from 30 to 60 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, sale, tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt.) 1%, aroma, caglio, fermenti lattici. / Cow's milk, salt, summer truffle (Tuber Aestivum Vitt.) 1%, aroma, rennet, milk enzymes.

ITALY



La crosta non è edibile. Trattata con E150a (caramello). / The rind is not edible. Treated with E150a (Caramel)

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	La forma stagionata può presentare caratteristiche muffe. / The form matured can present characteristic moulds.
Colore della pasta / Paste colour	Di colore bianco. / White color.
Consistenza della pasta / Texture	Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente / Semi-soft structure with regularly distributed fine holes.
Profumi / Smell	Tipico/Typical.
Sapore/taste	Il sapore è intenso ma equilibrato tra l'intensità del tartufo e il dolce, gradevole e del formaggio. / The taste is intense but balanced between the intensity of the truffle and the pleasant sweetness of the cheese.

**Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g**

Energia / Energy	1323,00 kJ /	315 kcal
Grassi / Fat	26,20	g
di cui saturi / of which Saturated	15,36	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,90	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0,80	g
Sale / Salt	1,14	g
Proteine / Protein	19,00	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

È utilizzata come formaggio da tavola ed in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi. / 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. Il diametro è di 8 cm con una leggera spanciatura dovuta all'assestamento della forma, l'altezza è di circa 7 cm, il peso medio è di circa 350 g. / Cylindrical. The diameter is 8 cm with a slight spanciatura due to the settlement of the form, the height is about 7 cm, the average weight is about 350 g.

Pezzi per cartone/ pieces for box

6

Dimensioni cartone/ box size

30 x 20 x 11 h cm

Peso cartone / box weight

2,5 kg

Cartoni per strato /box for layer

10

Cartoni per pallet/ Box for pallet

50

Codice a barre / EAN Code

9802061600041

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

## 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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