



Latteria di Cameri
dal 1914 tradizione e artigianalità 



- I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

Taleggio DOP





Taleggio DOP

Caratteristiche fisiche ed organolettiche

FORMA: quadrata, recante impresso il marchio di origine e il numero identificativo 49 della Latteria di Cameri.

DIMENSIONI: lati da 18 a 20 cm.

PESO: da 1,9 a 2,3 Kg.

CROSTA: di colore rosato naturale più o meno accentuato, solcata dalle tipiche striature nelle quali si sviluppano le caratteristiche muffe grigio-verde salvia.

Consistenza: morbida, elastica.

Spessore: sottile.

PASTA: formaggio a pasta cruda, colore bianco paglierino con qualche piccolissimo occhio, di consistenza compatta più morbida sotto la crosta.

SAPORE: dolce leggermente aromatico, con lievissima vena acidula.

Caratteristiche chimiche per 100 g

Tenore minimo estratto secco	45 %
Tenore massimo in acqua	55 %
Tenore minimo grasso sul secco	48 %

Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Valore energetico	1.201 kJ - 290 kcal
Grassi totali	24,60 g
di cui Acidi Grassi saturi	14,10 g
Carboidrati	< 1,0 g
di cui Zuccheri	< 0,1 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	17,10 g
Sale	2,18 g

Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
------------------------	-----------------

Allergeni e contaminanti

Latte e derivati presenti. Assenti altri allergeni.

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.

Produzione

INGREDIENTI: latte, sale e caglio.

LAVORAZIONE: Il taleggio viene prodotto con latte vaccino intero proveniente dagli allevamenti dei nostri Soci, ubicati in provincia di Novara.

Dopo aver subito un processo termico di pastorizzazione e l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti selezionati, la lavorazione avviene in maniera artigianale nelle tipiche caldaie da 6 q.li.

Salatura manuale esclusivamente a secco.

Stagionatura su tavole di legno in celle a raffreddamento statico alla temperatura di 4°-5°C e umidità elevata.

Stagionatura minima consentita 35 gg, ottimale per il consumo 40-50 gg.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: La temperatura di conservazione deve essere da +2°C a +6°C.

TERMINE DI CONSERVAZIONE: 60 giorni dalla data di confezionamento.

Al dettaglio: per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto è consigliabile consumarlo entro una decina di giorni dall'acquisto.

Formato e confezione

Imballo primario pelure e carta Aropel (materiali idonei al contatto con prodotti alimentari).

CARTONE DA
4 FORME

CARTONE DA
2 FORME

CARTONE DA
1 FORMA