



*Latteria di Cameri*  
dal 1914 tradizione e artigianalità 



- I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

# Toma Piemontese DOP





# Toma Piemontese DOP

## Caratteristiche fisiche ed organolettiche

**FORMA:** forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso, recante impresso il marchio di origine e il numero identificativo 19 della Latteria di Cameri.

**DIMENSIONI:** piccola: diametro 15-20 cm, altezza 8-10 cm; grande: diametro 25-30 cm, altezza 6-12 cm.

**PESO:** piccola da 2 a 2,5 Kg; grande da 7 a 8 Kg.

**CROSTA:** elastica liscia color grigio chiaro, bruno, rosato a seconda della stagionatura. Non edibile.

**PASTA:** colore bianco paglierino con occhiatura minuta e diffusa.

**SAPORE:** dolce e gradevole, leggermente acidulo.

**STRUTTURA:** mediamente deformabile e adesiva.

**AROMA:** delicato di panna e burro, accenno di lipolisi.

## Caratteristiche chimiche per 100 g

Tenore minimo grasso sul secco	40 %
--------------------------------	------

## Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Valore energetico	1.473 kJ - 352 kcal
Grassi totali	28,6 g
di cui Acidi Grassi saturi	18,2 g
Carboidrati	< 1,0 g
di cui Zuccheri	< 1,0 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	20,3 g
Sale	2,3 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:** La toma piemontese viene prodotta con latte vaccino intero pastorizzato, proveniente dagli allevamenti dei nostri Soci, ubicati in provincia di Novara.

La lavorazione avviene in maniera artigianale nelle tipiche caldaie da 6 q.li.

Salatura in salamoia per un tempo variabile da 24 a 48 ore in base alle dimensioni. Stagionatura su tavole di legno in celle a 5°-6°C di temperatura e umidità elevata.

Stagionatura superiore ai 30 giorni per la piccola e ai 60 giorni per la grande.

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:** La forma intera può essere conservata in luogo fresco a temperature analoghe a quelle di stagionatura, mentre la porzione tagliata è consigliabile mantenerla a temperatura da +2°C a +6°C.

**TERMINE DI CONSERVAZIONE:** 90 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 disco di velina e carta Aropel (materiali idonei al contatto con prodotti alimentari).

### INTERA GRANDE



7-8 Kg

### INTERA PICCOLA



2-2,5 Kg