



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 estratto secco	45 %
Tenore massimo in acqua	55 %
Tenore minimo grasso sul secco	40 %

Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Valore energetico	1.304 kJ - 314 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	23,11 g
Sale	1,93 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: 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 disco di velina e carta Aropel (materiali idonei al contatto con prodotti alimentari).

INTERA GRANDE



7-8 Kg

INTERA PICCOLA



2-2,5 Kg