



Denominazione: TALEGGIO D.O.P. MORBIDO;

Descrizione: formaggio da tavola a pasta cruda prodotto secondo il disciplinare del Consorzio di Tutela - formaggio di origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato.

INGREDIENTI:

- Latte vaccino
- Sale
- Caglio

CARATTERISTICHE FISICHE:

Forma: parallelepipedo a base quadrata (lato di 19-20 cm e scalzo convesso di 5 cm);

Peso: forme intere a peso variabile da 2,2 kg circa;

Crusta: sottile e morbida, di colore rosata o rossiccia se stagionato;

Pasta: colore bianco-paglierino, morbida, fondente e compatta;

Sapore: caratteristico, dolce e molto intenso e aromatico nel prodotto con stagionatura prolungata.

VALORI NUTRIZIONALI IN 100g DI PRODOTTO:

Energia	1291 kJ / 311 kcal
Grassi	26,0 g
di cui acidi grassi saturi	18,0 g
Carboidrati	0,4 g
di cui zuccheri:	0,4 g
Proteine	19,0 g
Sale	2,1 g

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)
--

PRESENTE

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

- Trattamento:* il prodotto viene conservato in celle di stagionatura a temperatura controllata variabile a seconda della fase di stagionatura; pulito dalle muffe con salamoia a base salata (frequenza settimanale) e ribaltamento; il prodotto che deve essere sottoposto a trattamento è conservato nel breve tempo nell'apposita "zona lavorazione" (locale a temperatura di 14/15°C);
- Stagionatura:* in collina, minimo 35 giorni;
- Porzionatura:* il prodotto viene venduto in forma intera o porzionato (in mezza o quarto di forma) a richiesta del cliente;
- Shelf life:* 60 giorni dal confezionamento / 45 giorni se porzionato ;
- Confezionamento:* il prodotto viene confezionato in carta ad uso alimentare e/o film microforato;
- Trasporto:* a temperatura controllata;
- Conservazione:* in frigorifero da +1°C a +6°C.