



La Valsesiana srl

Via G. Matteotti, 53

Prato Sesia 28077

P.IVA 01606400024

T. 0163 850110

lavalsesiana@lavalsesiana.it

www.lavalsesiana.it

TOMA CASTELLO

CODICE INT:	1031033
CODICE EAN:	98032880460310
DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. La pasta risulta morbida e leggermente occhiata.
ORIGINE DEL LATTE	Italia
PESO MEDIO	2kg
DIMENSIONI	Ø 24cm Scalzo 6cm
CROSTA	prodotto con crosta naturale trattato con acqua e sale durante la stagionatura, CROSTA NON EDIBILE.
STAGIONATURA	Prodotto stagionato minimo 40 giorni.
INGREDIENTI	LATTE, sale, caglio
SHELF LIFE	45 Giorni
CONSERVAZIONE	4 - 8 Gradi
CONFEZIONE	Confezionato con disco commerciale su una faccia e avvolto in pellicola termoretraibile forata.
IMBALLO	CARTONE TIPO A 2 forme per cartone
CODICE EAN CT:	-
DIMENSIONI	22 x 44 h 10
PELLETTIZZAZIONE	strato pallet 7 cartoni 54 ct per pallet
IVA	4%

Ultima revisione: 03/07/2018



Valori Nutrizionali per 100gr

Energia	312kcal/1306kj
Grassi	25,78g
di cui acidi grassi saturi	17,6g
Carboidrati	< 0.03
di cui zuccheri	<0.03g
Proteine	20,03g
Sale	2,58g

Avvertenze: intolleranze e allergeni

Latte e derivati

Parametri microbiologici e limiti critici

Coliformi totali	> a 1.000 / g
Salmonella spp.	Assenza in 25g
Listeria monocytogenes	Assenza in 25g
E. coli	Assente
Staph. Aureus	Assente