

INFORMACIONES SOBRE EL PRODUCTO

TALEGGIO DOP BONTÀLEGGIO

CODIGO / CODE MAURI:

DESCRIPCION PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION



El Taleggio DOP Bontàleggio es un queso de pasta blanda, con una maduración mínima de 35 días, que se produce en las cuevas naturales de Pasturo, en el corazón de Valsassina. El sabor y el aroma del Taleggio DOP Bontàleggio se caracterizan por el microclima natural de las cuevas de maduración. Este queso se elabora con leche de vaca pasteurizada procedente de las zonas autorizadas para la producción del Taleggio DOP (Denominación de Origen Protegida).



Taleggio DOP Bontàleggio is a soft cheese, it has a minimum aging of 35 days which takes place in the natural caves of Pasturo, in the heart of the Valsassina. The taste and aroma of DOP Bontàleggio is characterized by the natural microclimate of the seasoning caves. This cheese is made from pasteurized cow's milk from the areas authorized for the production of Taleggio PDO (Protected Designation Origin).



VALORES NUTRICIONALES MEDIOS

(x100g)

AVERAGE NUTRITIONAL FACTS (x100g)

Energia / Energy	277 kcal /1149 kJ
Grasas / Fats	23 g
Grasas saturadas/Saturated fats	16 g
Hidratos de carbono/Carbohydrate	<0,5 g
Azucares/ Sugar	<0,5 g
Proteinas / Protein	17 g
Sal / Salt	2,2 g

CARACTERISTICAS QUIMICAS (X100g) PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Humedad / Water	≤54%
Ph	5,2
Grasas T. Q / Fat	23%
Grasas S. S / Fat in dry matter	≥48%
Proteinas / Protein	17%
Hidratos de carbono/Carbohydrates	0,4%

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS INGREDIENTES

INFORMAZIONI SULLA PRODOTTO



DAL
1920

TALEGGIO DOP BONTÀLEGGIO

CODIGO / CODE MAURI:

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Análisis por / analysis for	Valor máximo / Max value	Método / Method
Escherichia coli	<100 UFC/g	ISO 16649-2
Estafilococos coagulasa-positivos	<100 UFC/g	ISO 6888-1
Enterotoxina Estafilocócicas	No detectable / Not detectable In 25g	AOAC 993.06
Listeria monocytogenes	Ausente / Absent In 25g	ISO 11290-1

ORIGIN DE LA LECHE: ITALIA ORIGIN OF THE MILK: ITALY

INGREDIENTES/INGREDIENTS

Leche, sal, cuajo y fermentos lácticos

Milk, salt, rennet and lactic ferments

ALERGENOS

ALLERGENS

Leche y productos lácteos (incluida la lactosa))Milk protein, lactose

Edible rind

Corteza Comestible /

Naturalmente sin lactosa, con menos de 0,1g/100g, una consecuencia natural del proceso de producción típico

Naturally free from lactose, less than 0,1g/100g, natural consequence of the typical production process

INFORMAZIONES SOBRE EL PRODUCTO

MAURI
FORMAGGI

DAL
1920

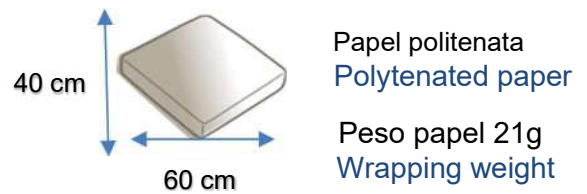
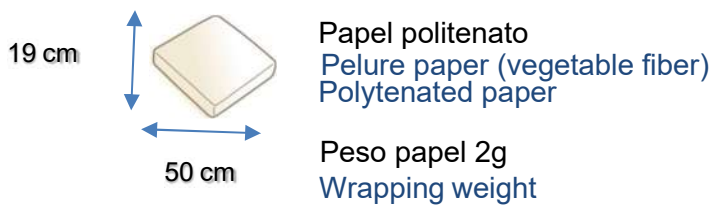
TALEGGIO DOP BONTÀLEGGIO

CODIGO / CODE MAURI:

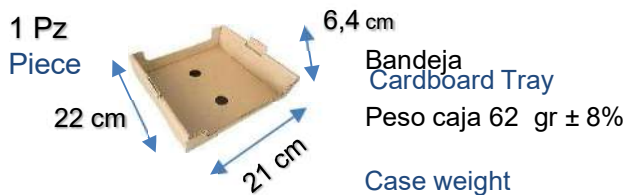
DIMENSIONES PRODUCTOS / PRODUCT DIMENSIONS



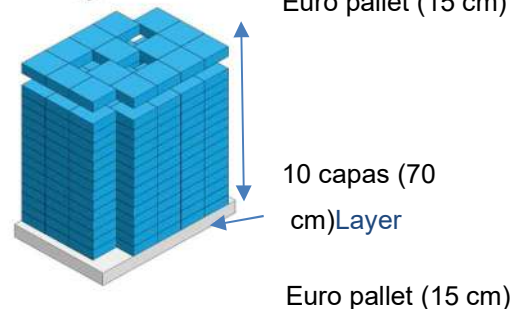
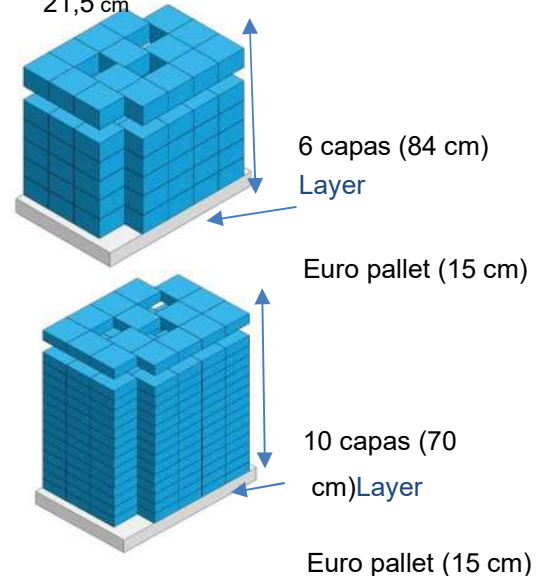
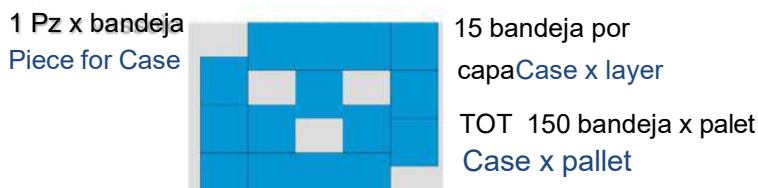
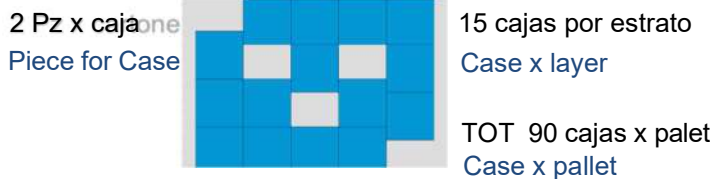
ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING



ENVASE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGING



PALETIZACION / PALLETIZATION



INFORMAZIONES SOBRE EL PRODUCTO

TALEGGIO DOP BONTÀLEGGIO

CODIGO / CODE MAURI:

Codigo producto EAN /EAN product code	Codigo caja EAN /case EAN	Unidad de medida: kg Peso variable Unit of measure Variable weight	Temperatura de transporte y almacenaje/Temperatur e of conservation and transport
2337520	98000902011017	2,2	da 0°C a + 4°C