

# Toma con Peperoncino

- Formaggio da tavola a latte intero, pressato con forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso; crosta non edibile, grigio chiaro, bruno-rossiccio, a seconda della stagionatura; pasta moderatamente consistente ed elastica, con occhiature piccole e poco diffuse, di colore bianco, bianco-paglierino.
- La cagliata è lavorata con l'aggiunta di peperoncino che si distribuisce nella pasta in modo diffuso e regolare.
- Il formaggio è gradevolmente profumato, gustoso e leggermente acidulo e l'aggiunta del peperoncino lo rende piacevolmente piccante.

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

**LATTE UTILIZZATO:**

vaccino, intero, termizzato.

**INGREDIENTI:**

latte, sale, caglio, peperoncino in proporzione variabile.

Crosta non edibile.

**STAGIONATURA:**

almeno 15 giorni. Conservare a 4°C.

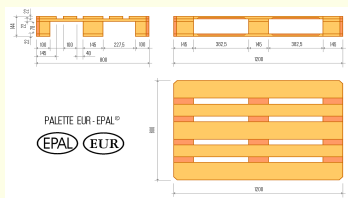
forme singole incartate con carta pergamena per alimenti (24 forme per strato per un carico massimo in altezza di 2 strati).

A richiesta 2 forme incartate e confezionate in scatole di cartone 39 x 23 x 12 (9 scatole per strato, per un carico massimo in altezza di 5 strati).

A richiesta mezza forme confezionate sotto vuoto in scatole di cartone 39 x 23 x 12 (4 pezzi per scatola, per 9 scatole per piano, per un carico massimo in altezza di 5 strati).

A richiesta pezzature sezionate sotto vuoto o termosaldate.

Se la forma non è sezionata e rimane conservata a 4 °C, mantiene le caratteristiche per un periodo di almeno due mesi dalla spedizione.



## CARATTERISTICHE:

**Peso** 1,8 – 3 Kg  
**Diametro** 15 – 20 cm  
**Scalzo** 6 – 10 cm  
**Grasso s/s** >=40%



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

*Tabella con valori analitici*

Umidità	44,54 su 100 g di prodotto
Proteine % su T.Q.	21,38 su 100 g di prodotto
Carboidrati	1,52 su 100 g di prodotto
Ceneri	2,96 su 100 g di prodotto
Fibre alimentari	0,1 su 100 g di prodotto
Valore energetico	357 kcal/100 g
Valore energetico	1.481 kjoule/100g
Grassi	29,50 su 100 g di prodotto
Glucosio	0,04 su 100 g di prodotto
Galattosio	0,03 su 100 g di prodotto
Fruttosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Lattosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Saccarosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Maltosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Maltotriosio	<0,01 su 100 g di prodotto
Sodio	4.470 mg/Kg
<i>I valori espressi nella presente tabella sono puramente indicativi</i>	
<i>Per i criteri microbiologici applicati ai prodotti alimentari si fa riferimento a quanto stabilito dal Regolamento 2073/2005/CE</i>	