

FORMAGGIO PIEMONTE

PRODOTTO DA VALGRANA SPA. – VIA MORETTA 7 – SCARNAFIGI (CN) – ITALIA

PIEMONTE CHEESE

MANUFACTURED BY VALGRANA SPA– VIA MORETTA – SCARNAFIGI (CN) – ITALY

DESCRIZIONE: Formaggio duro, a pasta cotta, a lenta maturazione, prodotto durante tutto l'anno e usato da tavola o da grattugia. Può essere venduto a forme intere, porzionato o grattugiato.

DESCRIPTION: Hard cheese, cooked pasta, slow maturing, produced throughout the year and used normally or grated. It can be sold in whole wheels, portioned or grated.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

- **LATTE** vaccino crudo /raw cow **MILK**
- Sale / Salt
- Caglio / Rennet

ALLERGENI: Latte – Assenza di contaminazione crociata da altri allergeni

ALLERGENS: Milk – Absence of cross contamination from other allergens

PRODOTTO IN PIEMONTE SENZA LISOZIMA/PRODUCED IN PIEDMONT WITHOUT LYSOZYME

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED ORGANOLETTICHE:**CHEMICAL-PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**

FORMA: Cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane.

FORM: Cylindrical, slightly convex or almost straight, flat sides.

DIMENSIONI: Diametro da 40 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

DIMENSIONS: Diameter 40 to 45 cm, the heel height is 18 to 25 cm with possible changes in relation to the technical conditions of production.

PESO: Da 30 a 36 Kg.

WEIGHT: 30 to 36 Kg

CROSTA: dura, liscia – non edibile

RIND: hard, smooth – not edible

PASTA: dura, con struttura leggermente granulosa

PASTA: hard, with slightly grainy texture

Il colore della crosta è tipico del formaggio stagionato; quello della pasta varia dal bianco a leggermente paglierino. La pasta ha un aroma fragrante ed un sapore delicato.

The rind color is typical of the aged cheese; that of pasta varies from white to pale straw. The pasta has a fragrant aroma and a delicate flavor.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g

Per il prodotto confezionato la temperatura di conservazione in frigorifero è massimo 8°C.

For the portioned cheese, the storage temperature in the refrigerator is maximum 8°C.

AUTORIZZAZIONE STABILIMENTO/APPROVAL NUMBER: IT 01 84 CE