

TOMINO

Descrizione del prodotto: formaggio tenero a pasta cruda

Proprietà organolettiche:

- **Aspetto:** muffettata di colore paglierino edibile; la pasta è di colore bianco paglierino
- **Al tatto:** la consistenza della pasta è morbida ed elastica
- **Odore:** gradevole, con un intenso profumo di latte
- **Gusto:** sapore dolce e delicato.

Ingredienti:

- **Latte** vaccino intero pastorizzato
- fermenti lattici
- sale
- caglio

Caratteristiche chimiche medie

- Umidità (% p/p) 52%
- Grasso sul secco (% p/p) 53,38% p/p
- Grassi 27,93% p/p
- Glucidi 1,1% p/p
- Proteine 19,96% p/p

Valori nutrizionali medi in 100 g di prodotto:

- Potere calorico 325,00 kcal/ 1360,71 Kjoule
- Grassi 26,60% sul secco 55,42%
- Grassi saturi 17,82%
- Carboidrati 1,90% di cui zuccheri 0,63%
- Proteine 19,50%
- Sale 0,760%
- Calcio 0,497%

• MODALITA' DI CONSUMO

Formaggio tipico e tradizionale che si presta a essere cucinato in tante gustose ricette, regalando sempre nuove emozioni. Ottimo scottato in padella antiaderente o sulla griglia, si presta anche ad essere cotto per qualche secondo in forno microonde o per qualche minuto in forno tradizionale. Più ricco e nutriente se impanato con uovo e pan grattato e poi dorata in padella con un filo d'olio.

Vini consigliati: Dolcetto d'Alba

Caratteristiche microbiologiche

Determinazione	U.M	Limiti di conformità		
		Interni	Reg. (CE) 2073/05	
			Min	Max
Listeria monocytogenes	P/A in 25 g	Assenza	Assenza	
Salmonella	P/A in 25 g	Assenza	Assenza	
Escherichia coli	UFC/g	<10	10 ²	10 ³
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10	10 ²	10 ³

- Allergeni:**

Cereali contenenti glutine e derivati	Assente
Crostacei e derivati	Assente
Molluschi e derivati	Assente
Uova e derivati	Assente
Pesce e derivati	Assente
Arachidi e derivati	Assente
Soia e derivati	Assente
Latte e derivati	PRESENTE
Frutta a guscio	Assente
Sedano e derivati	Assente
Senape e derivati	Assente
Sesamo e derivati	Assente
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg	Assente
Lupino e prodotti e base di lupino	Assente

- **CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI CONSERVAZIONE:** + 4°C
- **PERIODO DI STAGIONATURA:** 10 – 12 gg