



DENOMINACIÓN PRODUCTO	<b>TALEGGIO DOP</b>
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Queso blando de mesa de pasta cruda, elaborado en exclusivamente en las provincias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Milán, Pavía, Novara y Treviso con leche de vaca entera.
MARCA DE VENTA	Carioni
PESO NOMINAL	2,2 kg vendido con peso variable
FORMATO	Producto envuelto vendido entero
CURACIÓN	mínimo 35 días
CADUCIDAD	30 días desde su envasado
FORMA DE USO	Listo para el consumo
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	Conservar a una temperatura comprendida entre +4 y +6 °C
MODALIDAD DE CONSERVACIÓN	Conservar refrigerado.
INGREDIENTES	LECHE de vaca, sal, cuajo.
PROCEDENCIA INGREDIENTES	Leche italiana producida exclusivamente en nuestras granjas
ALÉRGENOS	LECHE
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
Corteza	Fina, de consistencia blanda y de color rosado natural con presencia de moho característico de color gris y verde-salvia claro.
Pasta	Uniforme y compacta de color que varía de blanco a pajizo con algunas aberturas muy pequeñas.
Consistencia	Compacta y con tendencia a romperse
Sabor	Dulce con matices ácidos muy suaves, ligeramente aromático.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	(contenido medio por 100 g de producto)
Valor energético	1292 kJ    312 kcal    Proteínas    19,0 g
Grasas	26,0 g    Sal    2,1 g
de las cuales, ácidos grasos saturados	18,0 g
Hidratos de carbono	0,4 g
de los cuales, azúcares	0,4 g
PERFIL MICROBIOLÓGICO	
Escherichia Coli	< 100 UFC/g
Estafilococos coagulasa positivos	< 10    UFC/g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g
Salmonella spp	Ausente en 25 g
EMBALAJE SECUNDARIO	caja abierta tipo F
Dimensiones caja (lxlxh) cm	25,5x22,7x12
Número de unidades por embalaje	2
PALÉS	
Dimensiones (cm)	120x80
Paquetes por caja	15
Capas por palé	5