



*Latteria di Cameri*  
dal 1914 tradizione e artigianalità 



- I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE -

# Taleggio DOP





# Taleggio DOP

## Caratteristiche fisiche ed organolettiche

**FORMA:** quadrata, recante impresso il marchio di origine e il numero identificativo 49 della Latteria di Cameri.

**DIMENSIONI:** lati da 18 a 20 cm.

**PESO:** da 1,9 a 2,3 Kg.

**CROSTA:** di colore rosato naturale più o meno accentuato, solcata dalle tipiche striature nelle quali si sviluppano le caratteristiche muffe grigio-verde salvia.

**Consistenza:** morbida, elastica.

**Spessore:** sottile.

**PASTA:** formaggio a pasta cruda, colore bianco paglierino con qualche piccolissimo occhio, di consistenza compatta più morbida sotto la crosta.

**SAPORE:** dolce leggermente aromatico, con lievissima vena acidula.

## Caratteristiche chimiche per 100 g

Tenore minimo estratto secco	46 %
Tenore massimo in acqua	54 %
Tenore minimo grasso sul secco	48 %

## Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Valore energetico	1.246 kJ - 297 kcal
Grassi totali	24,6 g
di cui Acidi Grassi saturi	16,9 g
Carboidrati	< 1,0 g
di cui Zuccheri	< 0,1 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	16,9 g
Sale	2,2 g

## Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
------------------------	-----------------

## Allergeni e contaminanti

Latte e derivati presenti. Assenti altri allergeni.

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.

## Produzione

**INGREDIENTI:** latte, sale e caglio.

**LAVORAZIONE:** Il taleggio viene prodotto con latte vaccino intero proveniente dagli allevamenti dei nostri Soci, ubicati in provincia di Novara.

Dopo aver subito un processo termico di pastorizzazione e l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti selezionati, la lavorazione avviene in maniera artigianale nelle tipiche caldaie da 6 q.li.

Salatura manuale esclusivamente a secco.

Stagionatura su tavole di legno in celle a raffreddamento statico alla temperatura di 4°-5°C e umidità elevata.

Stagionatura minima consentita 35 gg, ottimale per il consumo 40-50 gg.

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:** La temperatura di conservazione deve essere da +2°C a +6°C.

**TERMINE DI CONSERVAZIONE:** 60 giorni dalla data di confezionamento.

Al dettaglio: per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto è consigliabile consumarlo entro una decina di giorni dall'acquisto.

## Formato e confezione

Imballo primario pelure e carta Aropel (materiali idonei al contatto con prodotti alimentari).

CARTONE DA  
4 FORME

CARTONE DA  
2 FORME

CARTONE DA  
1 FORMA