



Caseificio Alta Valsesia

Via Varallo, 5 Piode (VC)

IT
01 306
CE

GRAN PIODE

CODICE ARTICOLO	4010001
INGREDIENTI	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici
ORIGINE LATTE	Italia
TECNOLOGIE DI PRODUZIONE	Formaggio semigrasso, prodotto con latte vaccino a pasta morbida. Il latte vaccino viene riscaldato a 37°C e innestato con fermenti lattici naturali. Dopo una sosta di maturazione di 25 minuti viene aggiunto il caglio di origine naturale e quando si è creata la cagliata, circa 30-35 minuti, il casaro effettua una serie di tagli della stessa per ottenere un granulo caseoso della dimensione di un chicco di mais. Dopodiché la cagliata viene cotta a 48°C e inserita negli stampi; il giorno successivo viene salata ed infine stagionata a temperatura.

VALORI NUTRIZIONALI

Riferiti a 100 g di prodotto

ENERGIA	378 kcal/ 1566 kJ
GRASSI	Grassi: 30,71 g di cui saturi 20,55 g
CARBOIDRATI	Carboidrati: <0,1 g di cui zuccheri 0 g
PROTEINE	Proteine: 23,03 g
SALE	Sale: 1 g

FOTOGRAFIA PRODOTTO

TMC	300 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	L'ambiente ideale per la stagionatura e la conservazione della toma integra è una cantina umida con temperature fra 8° e 12°C; una volta aperta è da conservare in frigorifero tra 0 °C e 4°C

PACKAGING

ETICHETTA – INVOLUCRO	VELINA gr. 30 – VEGIMCART
COLLA ALIMENTARE per applicazione dell'etichetta	Parafluid uso colla MWT
CONFORMITA'	Conforme alla legislazione vigente



Caseificio Alta Valsesia

Via Varallo, 5 Piode (VC)

IT
01 306
CE

GRAN PIODE

ELENCO ALLERGENI ALLEGATO II REG. UE 1169/2011	INGREDIENTE	TRACCE
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI	NO	NO
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO	SÌ	SÌ
8. FRUTTA A GUSCIO, CIOÈ MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOIENSIS (WANGENH) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE	NO	NO
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 $\frac{MG}{KG}$ O 10 $\frac{MG}{L}$ ESPRESSI COME SO ₂	NO	NO
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Avorio con presenza di occhiatura minuta e regolare
SAPORE	Fine, profumato e moderatamente piccante
CONSISTENZA	Elastica e burrosa
STRUTTURA	Occhiatura piccola e diffusa

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Regolamento (CE) n 2073/2005	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente P/A in 25 g
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevate in 25g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 1,0E+001 UFC/g
ESCHERICHIA COLI	100 UFC/g-1000 UFC/g
SALMONELLA SPP.	Assente P/A in 25 g

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	
PEZZATURA	5 Kg
STAGIONATURA	300 giorni

CONSIGLI D'UTILIZZO

La GRAN PIODE può essere consumata da sola oppure in abbinamento a miele, salse dolci che si sposano con il sapore caratteristico di questo formaggio.