



# Tartano







# Tartano

## Descrizione:

Formaggio semiduro a latte crudo a pasta morbida, tipico della zona montana di Tartano della media Valtellina, gusto fondente che riempie il palato è uno dei formaggi tradizionali più apprezzati sul mercato valtellinese. Le sapienti mani dei casari che lavorano il latte crudo secondo gli antichi metodi di lavorazione permettono di ottenere quello che in valtellinese viene definito "il furmai de una volta"

### CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte crudo, sale, caglio.

Formato: altezza min 70 mm - diametro 330/400 mm

Peso: 8,500 Kg  $\pm$  1,000 kg

Stagionatura: minimo 60 giorni

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino a seconda della stagione di produzione

Sapore: deciso, aromatico che si intensifica con la stagionatura

Consistenza: semiduro

Aspetto: occhiatura mediamente fitta e irregolare, crosta sottile e compatta, pasta elastica

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità  $\geq$  35%

Sostanza secca  $\leq$  65%

Grassi T.q.  $\geq$  25% - Grassi S.s.  $\geq$  38%

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione +4/6°C - 90%R

Temperatura di trasporto +4/6°C

CODICE	PRODOTTO	PESO MEDIO	UNITA' DI VENDITA	COD. EAN	IMBALLO	SHELF LIFE
16201	Tartano	8,5 Kg ca	a peso	2734290123450	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 400 x 400 x 105 mm			STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 10,850 Kg ca			CARTONI/ PALLET		48	
CARTONI/ STRATO 6			DIMENSIONI/PALLET		EURO	