



# Il Taragna







# Il Taragna

## Descrizione:

Formaggio prodotto nel territorio della Valtellina, con latte di montagna di provenienza valtellinese, a pasta semicotta di media stagionatura. Formaggio dalla crosta sottile e compatta, pasta elastica con occhiatura mediamente fitta irregolare. Trova la sua naturale applicazione in cucina, nella preparazione della tradizionale polenta "Taragna" grazie al mix ideale di gusto, sapidità, punto di fusione e persistenza burrosa.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza minima 80 mm - diametro 330/360 mm

Peso: 7,800 Kg  $\pm$  1,000 Kg

Stagionatura: minimo 30 giorni

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: chiaro

Sapore: leggermente aromatico

Consistenza: semiduro

Aspetto: occhiatura irregolare,  
crosta sottile e compatta

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità  $\geq$  32%

Sostanza secca  $\leq$  68%

Grassi T.q.  $\geq$  30% - Grassi S.s.  $\geq$  40%

### 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
12321	Il Taragna	7,8 Kg ca	a peso	2310488123459	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 385 x 385 x 95 mm			STRATI/PALLET		6	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 8,080 Kg ca			CARTONI/ PALLET		36	
CARTONI/ STRATO 6			DIMENSIONI/PALLET		EURO	