



# RICOTTA

Prodotto fresco ottenuto dal siero residuo della lavorazione dei formaggi, con aggiunta di latte. Profumo gradevole, sapore dolce di latte, consistenza cremosa e soffice, colore bianco.  
Il latte utilizzato proviene esclusivamente da aziende agricole della provincia di Cuneo.

## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio fresco  
Latte vaccino

## INGREDIENTI

Siero di **latte**, **latte** vaccino pastorizzato intero, sale, acido citrico

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA tronco conica; DIAMETRO 18cm; ALTEZZA 12/15cm  
STRUTTURA ESTERNA ———— cremosa, in fucella, bianca  
STRUTTURA INTERNA ———— cremosa, bianca  
PEZZATURA ———— 1500g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: ———— assente in 25g
- Salmonella: ———— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- E. coli: ———— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ———— < 100 UFC/g
- Ph: ———— 6,02
- aW: ———— 0,97

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

6 giorni

**Conservanti - Coloranti** ———— assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ———— ≤ +4° C.

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ———— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ———— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	613kJ / 146kcal
GRASSI	11 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,8 g
CARBOIDRATI	3,5 g
DI CUI ZUCCHERI	3,5 g
PROTEINE	8,8 g
SALE	1 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

Singola con pellicola

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**

Tetti Rim – Entracque CN

tel. 0171978575

caseificiovallegesso@gmail.com

www.caseificiovallegesso.it



# RICOTTINA/RICOTTA

Prodotto fresco ottenuto dal siero residuo della lavorazione dei formaggi, con aggiunta di latte. Profumo gradevole, sapore dolce di latte, consistenza cremosa e soffice, colore bianco.

Il latte utilizzato proviene esclusivamente da aziende agricole della provincia di Cuneo.

## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio fresco  
Latte vaccino

## INGREDIENTI

Siero di **latte**, **latte** vaccino pastorizzato intero, sale, acido citrico

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 8/10cm; ALTEZZA 5/6cm  
STRUTTURA ESTERNA ——— cremosa, bianca  
STRUTTURA INTERNA ——— cremosa, bianca  
PEZZATURA ——— 300g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: ——— assente in 25g
- Salmonella: ——— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- E. coli: ——— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ——— < 100 UFC/g
- Ph: ——— 6,02
- aW: ——— 0,97

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

6 giorni

**Conservanti - Coloranti** ——— assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ——— ≤ +4° C.

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ——— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ——— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	613kJ / 146kcal
GRASSI	11 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,8 g
CARBOIDRATI	3,5 g
DI CUI ZUCCHERI	3,5 g
PROTEINE	8,8 g
SALE	1 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

Vaschette termosaldate da 2 pezzi.

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# PRIMOSALE

Formaggio fresco da tavola di latte vaccino intero pastorizzato, con aggiunta di caglio e sale. La pasta di colore bianco è moderatamente consistente, compatta ed elastica, dal gusto dolce e avvolgente. Privo di crosta, si presenta a facce piane. Ha un delicato profumo di latte fresco. Un formaggio delicato, che profuma di latte appena munto.



## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio fresco  
Latte vaccino

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA rettangolare; BASE 21x9cm; ALTEZZA 8/9cm  
STRUTTURA ESTERNA senza crosta, bianco  
STRUTTURA INTERNA unita di colore bianco  
PEZZATURA 1200/1300g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: assente in 25g
- Salmonella: assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: assenti in 25g
- E. coli: < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: < 100 UFC/g
- Ph: 6,76
- aW: 0,97

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

6 giorni

**Conservanti - Coloranti** assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura  $\leq +4^{\circ}$  C.

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: raccolta plastica 05 PP

Etichetta: raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	867kJ / 209kcal
GRASSI	17 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g
CARBOIDRATI	2,8 g
DI CUI ZUCCHERI	2,7 g
PROTEINE	12 g
SALE	0,2 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

Vaschette termosaldade da 1 pezzo.

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## RICOTTA/SEIRASS

Ricotta fresca da tavola di latte vaccino. La pasta di colore bianco candido è cremosa e molto umida, dolce e vellutata, con abbondante perdita di latte. Disponibile nella forma a cono tipica della tradizionale lavorazione nel tessuto o nella pratica versione in vaschetta di plastica. Un capolavoro di dolcezza e morbidezza, senza l'aggiunta di panna.

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio fresco  
Latte vaccino

### INGREDIENTI

Siero di **latte**, **latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA conica; DIAMETRO 10/12cm; ALTEZZA variabile  
STRUTTURA ESTERNA — senza crosta, bianco  
STRUTTURA INTERNA — cremosa, di colore bianco  
PEZZATURA — 700g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: — assente in 25g
- Salmonella: — assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- E. coli: — < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: — < 100 UFC/g
- Ph: — 6,02
- aW: — 0,97

### TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

6 giorni

**Conservanti - Coloranti** — assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura — ≤ +4° C.

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: — raccolta plastica 05 PP

Etichetta: — raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

### ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

### VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	613kJ / 146kcal
GRASSI	11 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,8 g
CARBOIDRATI	3,5 g
DI CUI ZUCCHERI	3,5 g
PROTEINE	8,8 g
SALE	1 g

### TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

### HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

### CONFEZIONE

Vaschette termosaldate da 1/2 pezzi

### PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**

Tetti Rim – Entracque CN

tel. 0171978575

caseificiovallegesso@gmail.com

www.caseificiovallegesso.it



caseificio  
**Valle Gesso**  
ENTRACQUE

# TUMIN/TOMINO FRESCO

Formaggio fresco da tavola di latte vaccino intero pastorizzato, con aggiunta di caglio. La pasta di colore bianco è unita e moderatamente consistente, umida e con piccolissime occhiature poco diffuse. La forma è cilindrica a facce piane, il suo profumo è delicato. Buono in tutte le salse: il sapore delicato del tomino esalta il gusto di ogni condimento.

## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio fresco  
Latte vaccino

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, caglio

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 7/8cm; ALTEZZA 3/5cm  
STRUTTURA ESTERNA — senza crosta, bianco  
STRUTTURA INTERNA — unita di colore bianco  
PEZZATURA — 120/150g

## ALLERGENI

Latte

## ORIGINE DEL LATTE

Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: — assente in 25g
- Salmonella: — assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- E. coli: — < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: — < 100 UFC/g
- Ph: — 6,76
- aW: — 0,97

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

6 giorni

**Conservanti - Coloranti** — assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura — ≤ +4° C.

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: — raccolta plastica 05 PP

Etichetta: — raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	867kJ / 209kcal
GRASSI	17 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g
CARBOIDRATI	2,8 g
DI CUI ZUCCHERI	2,7 g
PROTEINE	12 g
SALE	0,2 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

Vaschette termosaldate da 6 o 12 pezzi

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**

Tetti Rim – Entracque CN

tel. 0171978575

caseificiovallegesso@gmail.com

www.caseificiovallegesso.it



# TOMA FRESCA

Formaggio fresco da tavola da latte vaccino intero pastorizzato, con aggiunta di caglio e sale. La pasta bianca e friabile dalle occhiature piccole e poco diffuse ha un delicato profumo di latte fresco. La forma è cilindrica a facce piane, la superficie priva di crosta, poco resistente ed elastica.

Un grande classico da assaporare in tutta la sua freschezza.

Ottima da sola, è l'ingrediente magico per creme, ripieni e condimenti salati.

## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio fresco  
Latte vaccino

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, caglio, sale

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 20/25cm; ALTEZZA 4/5cm  
STRUTTURA ESTERNA — senza crosta, bianco  
STRUTTURA INTERNA — unita di colore bianco  
PEZZATURA — 1300/1600g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: — assente in 25g
- Salmonella: — assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- E. coli: — < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: — < 100 UFC/g
- Ph: — 6,76
- aW: —

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

6 giorni

**Conservanti - Coloranti** — assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura — ≤ +4° C.

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: — raccolta plastica 05 PP

Etichetta: — raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	867kJ / 209kcal
GRASSI	17 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g
CARBOIDRATI	2,8 g
DI CUI ZUCCHERI	2,7 g
PROTEINE	12 g
SALE	0,5 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

Vaschette termosaldate da 1 pezzo

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## NOSTRALE Duro

Formaggio semigrasso di latte vaccino pressato in fasce aeree di legno di cirmolo con pietre levigate dal fiume Gesso. La pasta è di color bianco avorio, moderatamente compatta e consistente, con piccole occhiature di colore bianco. Netta al taglio, con la stagionatura tende a imbiancarsi e a diventare granulosa. La crosta bruna, resistente, fiorita al naturale, ha una caratteristica superficie irregolare dovuta al contatto con la superficie del peso di pietra. Gradevolmente profumato, il nostrale tenero risulta al gusto saporito e moderatamente piccante.

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato  
Latte vaccino

### INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 28/30cm; ALTEZZA 8/10cm  
STRUTTURA ESTERNA — crosta fiorita (al naturale), resistente  
STRUTTURA INTERNA — con piccole occhiature, bianca  
PEZZATURA ————— 5000/7000g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- *Listeria monocytogenes*: ————— assente in 25g
- *Salmonella*: ————— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- *E. coli*: ————— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ————— < 100 UFC/g
- Ph: ————— 5,38
- aW: ————— 0,96

### TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Formaggio stagionato

**STAGIONATURA** ————— 40 giorni

**Conservanti - Coloranti** ————— assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ————— ≤ +8° C.

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ————— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ————— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

### ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

### VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	1533kJ / 369kcal
GRASSI	30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	21 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	25 g
SALE	0,2 g

### TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

### HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

### CONFEZIONE

1 pezzo con protezione

### PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## NOSTRALE Tenero

Formaggio semigrasso di latte vaccino pressato in fasce aeree di legno di cirmolo con pietre levigate dal fiume Gesso. La pasta è di color bianco avorio, moderatamente consistente ed elastica, con piccolissime occhiature appena visibili e non molto diffuse. La crosta color paglierino, lavata e fiorita, dalla caratteristica superficie irregolare dovuta al contatto con la superficie del peso di pietra. Gradevolmente profumato, il nostrale tenero risulta al gusto moderatamente piccante e sapido.

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato  
Latte vaccino

### INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 30/35cm; ALTEZZA 8/10cm  
STRUTTURA ESTERNA — crosta lavata fiorita (al naturale)  
STRUTTURA INTERNA — con piccole occhiature, bianca  
PEZZATURA ————— 5000/8000g

### ALLERGENI

Latte

### ORIGINE DEL LATTE

Italia - Provincia di Cuneo

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: ————— assente in 25g
- Salmonella: ————— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- E. coli: ————— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ————— < 100 UFC/g
- Ph: ————— 5,02
- aW: ————— 0,97

### TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Formaggio stagionato

### STAGIONATURA

20 giorni

### Conservanti - Coloranti

assenti

### Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m

assenti

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ————— ≤ +8° C.

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ————— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ————— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

### ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

### VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	—————	1533kJ / 369kcal
GRASSI	—————	30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	—————	21 g
CARBOIDRATI	—————	0 g
DI CUI ZUCCHERI	—————	0 g
PROTEINE	—————	25 g
SALE	—————	0,2 g

### TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

### HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

### CONFEZIONE

1 pezzo con protezione

### PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**

Tetti Rim – Entracque CN

tel. 0171978575

caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# STAMBECCINA Stagionata

Formaggio fresco da tavola da latte vaccino intero pastorizzato a 70° C e raffreddato a temperatura ambiente. La pasta è morbida, cremosa, di colore che varia dal bianco avorio al giallo paglierino e dal sapore dolce, delicato.

La forma è circolare, la superficie bianco-paglierina è muffettata, con una sottile copertura di *Geotrichum candidum* e *Penicillium candidum* che conferisce alla crosta edibile un delicato sapore amarognolo persistente, che contrasta in modo piacevole con il gusto dolce della pasta.



## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato  
Latte vaccino

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 15/16cm; ALTEZZA 1/1,5cm  
STRUTTURA ESTERNA crosta fiorita (al naturale), bianca/paglia  
STRUTTURA INTERNA uniforme cremosa, bianca/paglia  
PEZZATURA 200/250g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- *Listeria monocytogenes*: assente in 25g
- *Salmonella*: assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: assenti in 25g
- *E. coli*: < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: < 100 UFC/g
- Ph: 5,38
- aW: 0,96

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

20 giorni

**STAGIONATURA** 7/10 giorni su stuoie in legno

**Conservanti - Coloranti** assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ≤ +8° C.

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: raccolta plastica 05 PP

Etichetta: raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	1533kJ / 369kcal
GRASSI	30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	21 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	25 g
SALE	0,7 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

Variabile.

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# STAMBECCHINA Fresca

Formaggio fresco da tavola da latte vaccino intero pastorizzato a 70° C e raffreddato a temperatura ambiente.

La pasta bianca, molle e compatta, si scioglie in bocca con un delicato sapore di latte fresco e una leggera e piacevole nota acidula.

La forma è circolare a facce rigate, la superficie bianca, priva di crosta, morbida ed elastica: si rompe con un grissino.



## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio fresco  
Latte vaccino

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 15/16cm; ALTEZZA 1/1,5cm  
STRUTTURA ESTERNA senza crosta, bianca  
STRUTTURA INTERNA uniforme cremosa, bianca  
PEZZATURA 200/300g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- *Listeria monocytogenes*: assente in 25g
- *Salmonella*: assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: assenti in 25g
- *E. coli*: < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: < 100 UFC/g
- Ph: 6,76
- aW: 0,97

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

10 giorni

**STAGIONATURA** formaggio fresco

**Conservanti - Coloranti** assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura  $\leq +4^{\circ}$  C.

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: raccolta plastica 05 PP

Etichetta: raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	867kJ / 209kcal
GRASSI	17 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g
CARBOIDRATI	2,8 g
DI CUI ZUCCHERI	2,7 g
PROTEINE	12 g
SALE	0,5 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

Variabile

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



caseificio  
**Valle Gesso**  
ENTRACQUE

## SOLA

Formaggio di media stagionatura da latte vaccino dalla tipica forma a cilindrica irregolare con i bordi stondati, dovuta alla produzione tradizionale in teli di lino.

La crosta color paglierino è fiorita al naturale e resistente. La pasta semidura ed elastica è grassa e compatta, con piccole occhiature.

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato  
Latte vaccino

### INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 20/25cm; ALTEZZA 4/6cm  
STRUTTURA ESTERNA crosta fiorita (al naturale), bianca/paglia  
STRUTTURA INTERNA asciutta, bianca, piccole occhiature  
PEZZATURA 1500/2500g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: assente in 25g
- Salmonella: assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: assenti in 25g
- E. coli: < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: < 100 UFC/g
- Ph: 5,38
- aW: 0,96

### TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

40 giorni

**STAGIONATURA** 10/20 giorni su stuoie in legno

**Conservanti - Coloranti** assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** assenti

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura  $\leq +8^{\circ}$  C.

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: raccolta plastica 05 PP

Etichetta: raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

### ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

### VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	1533kJ / 369kcal
GRASSI	30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	21 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	25 g
SALE	1 g

### TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

### HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

### CONFEZIONE

Singola con protezione

### PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# ARIUND delle ALPI

Formaggio da tavola a latte vaccino intero, con forma cilindrica a facce piane. La crosta è piuttosto fine, giallo-brunastra con varianti scure a seconda della stagionatura, fiorita al naturale. La pasta è bianca tendente al paglierino, giallo oro se stagionata, con rare venature verdi dovute all'erborinatura. Semidura e friabile, ha un profumo intenso ed è saporita al gusto.

## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato  
Latte vaccino

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 18/20cm; ALTEZZA 28/30cm  
STRUTTURA ESTERNA crosta dura fiorita (al naturale)  
STRUTTURA INTERNA friabile  
PEZZATURA 4800/5200g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: assente in 25g
- Salmonella: assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: assenti in 25g
- E. coli: < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: < 100 UFC/g
- Ph: 5,38
- aW: 0,96

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Formaggio stagionato

**STAGIONATURA** 30/60 giorni su assi di legno

**Conservanti - Coloranti** assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura  $\leq +8^{\circ}\text{C}$ .

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: raccolta plastica 05 PP

Etichetta: raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	1533kJ / 369kcal
GRASSI	30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	21 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	25 g
SALE	1 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

Singola con protezione

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## TOMA al PEPERONCINO

Formaggio da tavola da latte vaccino intero intero, pressato in forme cilindriche a facce piane e scalzo leggermente convesso. La pasta, in cui il peperoncino sminuzzato è distribuito in modo regolare e omogeneo, è moderatamente consistente ed elastica, con occhiature piccole e poco diffuse, di colore bianco, bianco-paglierino. La crosta è di color paglierino, fiorita (al naturale). La toma è gradevolmente profumata e gustosa: l'aggiunta del peperoncino la rende piacevolmente piccante.

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato, Latte vaccino con aggiunta di peperoncino spezzettato

### INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, peperoncino spezzettato, caglio, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 15/18cm; ALTEZZA 25cm  
 STRUTTURA ESTERNA crosta dura fiorita (al naturale)  
 STRUTTURA INTERNA bianca, puntinata di colore rosso  
 PEZZATURA 2500/3000g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- *Listeria monocytogenes*: assente in 25g
- *Salmonella*: assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: assenti in 25g
- *E. coli*: < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: < 100 UFC/g
- Ph: 5,38
- aW: 0,96

### TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Formaggio stagionato

**STAGIONATURA** 30/60 giorni su assi di legno

**Conservanti - Coloranti** assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** assenti

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura  $\leq +8^{\circ}$  C.

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: raccolta plastica 05 PP

Etichetta: raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

### ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

### VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	1533kJ / 369kcal
GRASSI	30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	21 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	25 g
SALE	1 g

### TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

### HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

### CONFEZIONE

Singola con protezione

### PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
 Tetti Rim – Entracque CN  
 tel. 0171978575  
 caseificiovallegesso@gmail.com

www.caseificiovallegesso.it



## SOLA di PECORA

Formaggio di media stagionatura di latte ovino (95%) dalla tipica forma a parallelepipedo irregolare con i bordi stonati, dovuta alla produzione tradizionale in teli di lino. La crosta, resistente e fiorita al naturale è di color giallo, tendente al rossiccio con la stagionatura. La pasta semidura ed elastica è uniforme, con velature di color giallo paglierino.

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato  
Latte ovino

### INGREDIENTI

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA rettangolare; BASE irregolare; ALTEZZA 5/7cm  
STRUTTURA ESTERNA — crosta fiorita (al naturale)  
STRUTTURA INTERNA — uniforme, con velature paglia  
PEZZATURA ————— 1500/2500g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- *Listeria monocytogenes*: ————— assente in 25g
- *Salmonella*: ————— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- *E. coli*: ————— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ————— < 100 UFC/g
- Ph: ————— 5,38
- aW: ————— 0,96

### TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

40 giorni

**STAGIONATURA** ————— 10/20 giorni

**Conservanti - Coloranti** ————— assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ————— ≤ +8° C.

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ————— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ————— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

### ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

### VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	—————	1525kJ / 364kcal
GRASSI	—————	27 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	—————	20 g
CARBOIDRATI	—————	2,1 g
DI CUI ZUCCHERI	—————	2,1 g
PROTEINE	—————	28 g
SALE	—————	1,5 g

### TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

### HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

### CONFEZIONE

1 pezzo con protezione/variabile

### PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# PECOS

La forma cilindrica presenta una crosta morbida, dall'aspetto rugoso, di color giallo paglierino, fiorita al naturale. La pasta è morbida, compatta, gustosa e delicata a un tempo.

Ultimo nato del Caseificio Valle Gesso, *Pecos* ha conquistato da subito un pubblico in crescita di affezionati: morbido, gustoso e delicato, convince i palati di grandi e piccoli.



## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio semi stagionato  
Latte ovino

## INGREDIENTI

latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 10/12cm; ALTEZZA 4/6cm  
STRUTTURA ESTERNA — crosta fiorita (al naturale)  
STRUTTURA INTERNA — unita, bianca  
PEZZATURA ————— 250/300g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- *Listeria monocytogenes*: ————— assente in 25g
- *Salmonella*: ————— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- *E. coli*: ————— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ————— < 100 UFC/g
- Ph: ————— 5,38
- aW: ————— 0,96

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

20 giorni

**STAGIONATURA** ————— 10/20 giorni in stue di legno

**Conservanti - Coloranti** ————— assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ————— ≤ +8° C.

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ————— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ————— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	—————	1525kJ / 364kcal
GRASSI	—————	27 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	—————	20 g
CARBOIDRATI	—————	2,1 g
DI CUI ZUCCHERI	—————	2,1 g
PROTEINE	—————	28 g
SALE	—————	1,3 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

Variabile

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# TOMA di PECORA

La forma cilindrica a facce lisce presenta una crosta color paglierino, resistente, fiorita al naturale con macchiature rossastre a seconda della stagionatura.

La pasta è compatta, morbida, dal gusto amabile.

Prima di arrivare sulla vostra tavola, questo formaggio stagiona a temperatura costante in un ambiente umido, con l'acqua a terra: ci sono voluti anni di ricerche e perfezionamenti per raggiungere l'equilibrio di questa toma gustosa e delicata nello stesso tempo.

## TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato  
Latte ovino

## INGREDIENTI

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

## CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 25cm; ALTEZZA 15/18cm  
STRUTTURA ESTERNA — crosta dura fiorita (al naturale)  
STRUTTURA INTERNA — unita, bianca, sfumature paglia  
PEZZATURA ————— 2500/3000g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- *Listeria monocytogenes*: ————— assente in 25g
- *Salmonella*: ————— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- *E. coli*: ————— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ————— < 100 UFC/g
- Ph: ————— 5,38
- aW: ————— 0,96

## TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Formaggio stagionato

**STAGIONATURA** ————— 30/60 giorni su assi di legno

**Conservanti - Coloranti** ————— assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ————— ≤ +8° C.

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ————— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ————— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

## ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

## VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	1525kJ / 364kcal
GRASSI	27 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	20 g
CARBOIDRATI	2,1 g
DI CUI ZUCCHERI	2,1 g
PROTEINE	28 g
SALE	2 g

## TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

## NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

## HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

## CONFEZIONE

1 pezzo con protezione

## PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## CABRA

La forma cilindrica presenta una crosta morbida color paglierino, resistente, fiorita al naturale. La pasta è, morbida, saporita ma dal gusto mai aggressivo.



### TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato  
Latte caprino

### INGREDIENTI

**Latte** caprino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 10/12cm; ALTEZZA 4/6cm  
STRUTTURA ESTERNA — crosta fiorita (al naturale)  
STRUTTURA INTERNA — unita, bianca  
PEZZATURA ————— 250/300g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: ————— assente in 25g
- Salmonella: ————— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- E. coli: ————— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ————— < 100 UFC/g
- Ph: ————— 4,8
- aW: ————— 0,96

### TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

20 giorni

**STAGIONATURA** ————— 10/20 giorni su stuoie in legno

**Conservanti - Coloranti** ————— assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ————— ≤ +8° C.

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ————— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ————— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

### ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

### VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	1124kJ / 269kcal
GRASSI	21 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	15 g
CARBOIDRATI	0,9 g
DI CUI ZUCCHERI	0,9 g
PROTEINE	19 g
SALE	2,5 g

### TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

### HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

### CONFEZIONE

Variabile

### PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## TOMA di CAPRA

La forma cilindrica a facce lisce presenta una crosta color paglierino, resistente, fiorita al naturale con macchiature rossastre a seconda della stagionatura. La pasta è compatta, morbida, saporita ma dal gusto mai aggressivo. La lavorazione con latte pastorizzato, la stufatura del formaggio e la salatura a secco rendono la nostra toma di capra molto più morbida e dolce dei caprini sardi e toscani.

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio stagionato  
Latte caprino

### INGREDIENTI

**Latte** caprino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 18/20cm; ALTEZZA 10/12cm  
STRUTTURA ESTERNA — crosta dura fiorita (al naturale)  
STRUTTURA INTERNA — unita, bianca  
PEZZATURA ————— 1500/1600g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- *Listeria monocytogenes*: ————— assente in 25g
- *Salmonella*: ————— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- *E. coli*: ————— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ————— < 100 UFC/g
- Ph: ————— 5,38
- aW: ————— 0,96

### TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Formaggio stagionato

**STAGIONATURA** ————— 30/60 giorni su assi in legno

**Conservanti - Coloranti** ————— assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ————— ≤ +8° C.

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ————— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ————— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

### ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

### VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	—————	1124kJ / 269kcal
GRASSI	—————	21 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	—————	15 g
CARBOIDRATI	—————	0,9 g
DI CUI ZUCCHERI	—————	0,9 g
PROTEINE	—————	19 g
SALE	—————	2,5 g

### TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

### HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

### CONFEZIONE

1 pezzo con protezione

### PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**

Tetti Rim – Entracque CN

tel. 0171978575

caseificiovallegesso@gmail.com

www.caseificiovallegesso.it



## CAPRIOLA

Il più piccolo della nostra produzione, cilindrico, schiacciato, a facce lisce, presenta una crosta color paglierino, resistente, fiorita al naturale a seconda della stagionatura. La pasta è compatta, morbida, saporita ma dal gusto mai aggressivo. La lavorazione con latte pastorizzato, la stufatura del formaggio e la salatura a secco la rendono molto più morbida e dolce dei caprini sardi e toscani.

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Formaggio semi stagionato  
Latte caprino

### INGREDIENTI

Latte caprino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA cilindrica; DIAMETRO 7/8cm; ALTEZZA 2/3cm  
STRUTTURA ESTERNA — crosta fiorita (al naturale)  
STRUTTURA INTERNA — unita, bianca  
PEZZATURA ————— 100/150g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Listeria monocytogenes: ————— assente in 25g
- Salmonella: ————— assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- E. coli: ————— < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: ————— < 100 UFC/g
- Ph: ————— 5,38
- aW: ————— 0,96

### TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

20 giorni

**STAGIONATURA** ————— 10/20 giorni su stuoie in legno

**Conservanti - Coloranti** ————— assenti

**Trattamenti ionizzanti - o\_g\_m** — assenti

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigorifero alla temperatura ————— ≤ +8° C.

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Confezione: ————— raccolta plastica 05 PP

Etichetta: ————— raccolta carta 22 PAP

Verifica disposizioni del tuo Comune.

### ETICHETTA

Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

### VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO	—————	1124kJ / 269kcal
GRASSI	—————	21 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	—————	15 g
CARBOIDRATI	—————	0,9 g
DI CUI ZUCCHERI	—————	0,9 g
PROTEINE	—————	19 g
SALE	—————	2,5 g

### TRASPORTO

A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### NUMERO DI RICONOSCIMENTO

IT 01 252 UE

### HACCP

Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

### CONFEZIONE

Variabile

### PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Caseificio Valle Gesso.



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)