



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TOSELLA

Sigla documento: **STP-A019P**

Revisione: 3

Pagina: 1 di 2

La TOSELLA è un formaggio tipico delle nostre terre venete dove la tradizione vuole che questo formaggio freschissimo possa trovare molteplici utilizzi gastronomici. Ecco come la TOSELLA sia prodotta per essere cucinata in padella o alla piastra e abbinata ai contorni delle varie stagioni: dai pomodori ai peperoni, ai funghi con polenta come semplice secondo piatto. L'arte del nostro casaro ha fatto in modo di ottenere un formaggio di particolare consistenza al taglio e che bene si sposa ad essere cucinato in vario modo, mantenendo la struttura morbida.

Il latte raccolto per la lavorazione viene selezionato da aziende agricole provenienti dal territorio veneto a garanzia di un formaggio di ottima qualità.

Prodotto con latte intero pastorizzato da aziende selezionate. Durante la lavorazione vengono aggiunti gli ingredienti per ottenere un formaggio freschissimo e morbido, tale da richiedere cura nella manipolazione e conservazione.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Tosella
Codice prodotto:	A019P
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale.
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio fresco e molle
Certificazione:	Nessuna

Caratteristiche generali

Confezionamento:	Incarto primario /sottovuoto
Peso netto:	3500 g
Scadenza / shelf-life:	15 gg dal confezionamento
Lotto:	Giorno progressivo dell'anno
Modalità di conservazione:	Tra +1° e +4° C

Valutazione organolettica

Crosta:	Superficie liscia, umida, compatta ed edibile
Colore:	Bianco latte
Aroma:	Di latte fresco e panna
Sapore:	Di cagliata dolce
Pasta:	Uniforme e liscia, morbida al taglio, conserva la fetta
Pezzzatura:	Forma rettangolare

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g	47 g
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TOSELLA

Sigla documento: **STP-A019P**

Revisione: 3

Pagina: 2 di 2

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> (<i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	<100
<i>Salmonella spp</i>	Non rilevabile in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non rilevabile in 25 g	

Dichiarazione nutrizionale

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
ENERGIA	kJ	1458
	kcal	352
GRASSI	g	30
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	21
CARBOIDRATI	g	1,0
di cui: ZUCCHERI	g	0,2
PROTEINE	g	20
SALE	g	0,69

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	Rettangolare, 26x10x10
N. pezzi/cartone:	3
Dimensioni cartone (cm):	35 x 35 H=13
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	6
N. cartoni/bancale:	36
N. pezzi/bancale:	36
Dimensioni bancale (cm):	80 x 120 H=95

Data di emissione: 28/03/2023

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca

Ufficio Qualità