

PRODUCTO	Taleggio Mauri Pasturo DOP 1x2,30kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	El Taleggio DOP Pasturo es un queso blando con una maduración mínima de 35 días que tiene lugar en las cuevas naturales de Pasturo, en Valsassina. El sabor y el aroma del Taleggio DOP Pasturo se caracterizan por el microclima natural de las cuevas de maduración. Este queso se elabora con leche de vaca pasteurizada procedente de las zonas autorizadas para la producción del Taleggio DOP (Denominación de Origen Protegida).
Artículo	115
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada, sal, cuajo, fermentos lácticos. Corteza no comestible. Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Materia grasa en Extracto seco	%	mín. 48,0
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100	Humedad	%	54,0
Enterotoxinas estafilocócicas	0 en 25g	no detectable en 25g	pH	uph	5,2
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: corteza rojiza con presencia de moho blanco/grisáceo, pasta de color amarillo pajizo.
Olor: típico del producto y muy aromático.
Sabor: suave y delicado, fundente y cremoso al paladar.
Consistencia: crosta morbida e sottile tendenzialmente rugosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1149	
	kcal	277	
Grasas	g	23	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	16	
Hidratos de carbono	g	0,5	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	17	
Sal	g	2,2	

GMO

Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 0°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	60 días
Unidades por caja	1
Código EAN 13	2337810011963
Código EAN 14	98000902011154
Cajas por palet	300
Cajas por capa	15
Capas por palet	20
Medidas de la caja	12x21x21 cm
Peso neto unidad	2,3kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via Provinciale, 11 23818 Pasturo (LC)

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
03 48
UE



Fecha: 29/04/2026
Revisión: 0

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.