



**CASEIFICIO  
PROGRESSO**

dei F.lli Rosso snc - Zona Ind.le 1ª Fase  
Ragusa - Tel./Fax 0932.667131

SCHEDA TECNICA

#### SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : Tumazzu a breve  
maturazione

DEFINIZIONE : formaggio tipico a pasta pressata con o  
senza pepe nero

INGREDIENTI : Latte vaccino intero crudo, caglio, sale

ASPETTO DEL PRODOTTO : Forma rotonda con pelle  
striata diametro 22-40 cm

PEZZATURA : da Kg. 4 a Kg. 12

SHELF LIFE : 60 gg temperatura frigo e destinato alla  
porzionatura presso i punti vendita

#### CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Bianco tendente al paglierino
- Sapore : Delicato
- Odore : Caratteristico
- Consistenza : Pasta compatta con lievissima occhiatura

#### PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 38 - 40 %
- Grasso S.S. : superiore al 44%
- Sale : 1,2 – 2,0 %

#### MATURAZIONE

Da 10 a 15 gg a temperatura controllata

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Conformi all'allegato C  
cap. II del DPR 54/97

