

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DE LA TURTA DE TREI

### Art. 1 Denominazione

Il nome *Turta de Trèi* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

### Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione dei *Turta de Trèi* è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio della Provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

### Art. 3 Descrizione del prodotto

#### 3.1. *Materia prima e ingredienti*

La ricetta tradizionale della *Turta de Trèi* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti per circa 750 g di pasta:

Ingredienti	Dosi in g	Tolleranza
<i>Farina 00</i>	130	+/- 10
<i>Zucchero semolato</i>	60	+/- 10
<i>Burro</i>	90	+/- 10
<i>Tuorlo d'uovo</i>	n. 1	
<i>Buccia di limone</i>	q.b.	
<i>Vanillina</i>	q.b.	

Ingredienti per la farcitura	Dosi in g	Tolleranza
<i>Mandorle macinate</i>	150	+/- 10
<i>Zucchero semolato</i>	135	+/- 10
<i>Burro</i>	75	+/- 10
<i>Tuorli d'uovo</i>	n. 3	
<i>albumi</i>	n. 3	

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti aggiunti.

#### 3.2 Metodo di produzione

Si descrive a titolo di esempio il metodo di preparazione per l'ottenimento della torta.

##### 3.2.1 Preparazione della pasta frolla

Impastare la farina con il burro e lo zucchero, amalgamare bene il tutto.

Aggiungere l'uovo, la buccia del limone e la vanillina.

Quando l'impasto risulterà omogeneo, lasciarlo riposare per due ore.

##### 3.2.2 Preparazione della farcitura

Macinare le mandorle con 50 g di zucchero, montare il burro con i tuorli d'uovo e 50 g di zucchero, montare a parte gli albumi con i 35 g di zucchero rimanenti.

##### 3.2.3 Realizzazione del prodotto finale

Foderare, con la pasta frolla, uno stampo per torte del diametro di 24 cm, riempire con la farcitura e cuocere a 180° per circa 30 minuti.

#### 3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: circolare

Diametro: 24-26 cm

Aspetto esterno: granuloso e uniforme

#### 3.4 Confezionamento e conservazione

La *Turta de Trèi* può essere commercializzata confezionata in vassoi o contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare.

#### **Art. 4 Etichettatura**

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome *Turta de Trèi de la Bergamasca*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo

La designazione *Turta de Trèi* è in traducibile.

#### **Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto**

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

#### **Art. 6 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA.