



- Il formaggio Val di Sole dolce, è un tipico formaggio saporito della valle trentina
- Particolare attenzione è data all'alimentazione delle mucche: essa avviene solamente con fieno della valle trentina, senza l'aggiunta di insilati e mangimi
- Il latte che ne deriva è quindi di qualità superiore e conferisce al formaggio un gusto deciso e naturale, in accordo con i prodotti tipici trentini
- La pasta si presenta morbida e di colore paglierino, con un'occhiatura diffusa ed irregolare

## Formaggio Val di Sole a latte fieno

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte termizzato, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 20 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 5 kg circa
Stoccaggio	2 - 8 °C
Origine del latte	ITALIA

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	375 kcal / 1555 kJ
Grassi	31.00 g
Acidi grassi saturi	22.00 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	24.00 g
Sale	1.10 g