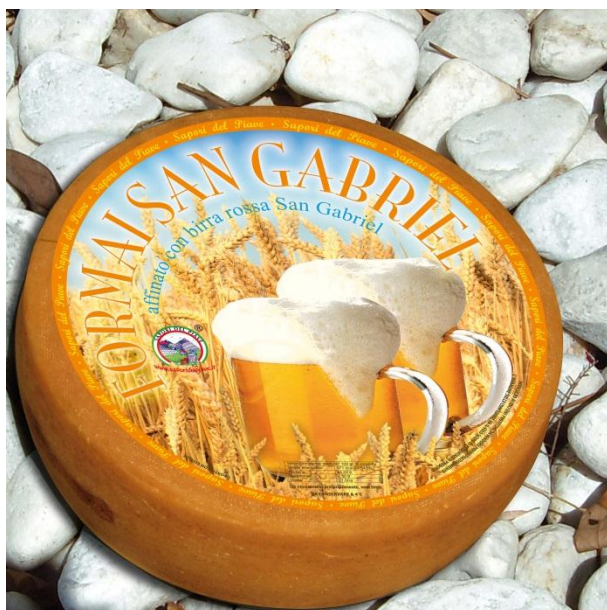


SCHEDA TECNICA



- Il San Gabriel è un formaggio latteria vecchio affinato per due mesi in vasche di birra rossa San Gabriel
- Color giallo oro luminoso, ha un fresco profumo di cereale e fieno con una pasta di consistenza dura, compatta e non gommosa in cui si notano le venature tipiche date dall'affinatura
- La crosta non edibile è di colore paglierino carico, quasi arancione, ed è spennellata in superficie con olio di semi vari
- Al gusto si percepisce un aroma tipico maltato che si sposa perfettamente con l'amaro di pregiati luppoli, con un retrogusto equilibrato e rotondo
- Ottimo come stuzzichino, durante i pasti e soprattutto a completamento di gustosi aperitivi

Formai San Gabriel

DATI GENERALI

| | |
|-------------------|--|
| Ingredienti | Latte , sale, caglio, lisozima (proteina dell'uovo), birra |
| Trattamento | Minimo 30 giorni |
| Aspetto esteriore | Forma cilindrica da 6,5 kg circa |
| Stoccaggio | 3 - 6 °C |

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

| | |
|-------------------|----------|
| Valore energetico | 372 kcal |
| Proteine | 28,9 g |
| Grasso | 28,5 g |
| Carboidrati | <0,1 g |

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| | |
|---------------------------|-----------|
| Grasso in contenuto secco | 45,7 % |
| Grasso | 28,5 % |
| Umidità | 32 - 40 % |