

# SCHEDA TECNICA



- Il Formajo del Grappa è un formaggio da tavola a pasta morbida, fatto secondo le antiche tradizioni venete
- Presenta una pasta di colore paglierino chiaro uniforme, compatta e pastosa
- Al taglio si può apprezzare l'odore tipicamente latteo e al gusto si presenta gradevole e dolce

## Formajo del Grappa

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, sale, caglio
Stagionatura	30/60 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6.5 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C
Origine del latte	ITALIA

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	356 kcal / 1477 kJ
Grassi	30.00 g
Acidi grassi saturi	20.00 g
Carboidrati	1.60 g
Zuccheri	0.70 g
Proteine	20.00 g
Sale	1.40 g