



- L'Agricansiglio è un formaggio tipico delle prealpi trevigiane
- Ha sapore dolce, si conserva in frigo se poco stagionato e al fresco se ben stagionato
- E' ottimo da gustare con la polenta ed è prodotto con latte di vacca intero pastorizzato a pasta dura cotta
- La pasta nel prodotto fresco è di colore naturale leggermente paglierino, compatta con leggera occhiatura regolarmente distribuita
- Nel prodotto stagionato tende ad indurire fino a diventare di colore paglierino, friabile, con pochi o pochissimi occhi
- Il sapore a 60 giorni è dolce e aroma caratteristico tende al saporito, aromatico e al piccante con il progredire della stagionatura
- È adatto a tutte le categorie di consumatori

## Formaggio Agricansiglio

### DATI GENERALI

Ingredienti	<b>Latte, sale, caglio, fermenti lattici, lisozima ( da uovo)</b>
Stagionatura	3 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 7 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

### VALORE NUTRIZIONALE E PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	35,0 %
Proteine	26,0 %
Grasso	35,0 g
Valore energetico	430 Kcal