



- La lunga tradizione casearia che sottintende la lavorazione della Casatella Trevigiana, trae origine dalla produzione del latte e dalla successiva trasformazione in formaggio da parte di molte piccole aziende agricole anticamente sparse sul territorio trevigiano
- La Casatella Trevigiana DOP è un formaggio a pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute
- La consistenza della pasta è tale da rendere la crosta esente o appena percepibile
- Presenta forma tradizionalmente cilindrica, profumo lieve, latteo e fresco e sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule

Casatella Trevigiana DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca intero, sale, caglio
Stagionatura	Non prevista
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 2 kg circa
Stoccaggio	4 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Valore energetico	270 kcal
Proteine	15 - 20 %
Grasso	20 - 24 %
Calcio	0,50 %
Fosforo	0,40 %
Umidità	53 - 60 %