

# SCHEDA TECNICA



- Il Formagio col Alto vecchio è un formaggio prodotto a partire da latte pastorizzato, è a pasta dura, con circa il 40 % di grasso nella sostanza secca
- La pasta di colore giallo intenso, tendente all'arancione, è dura e friabile e con la stagionatura tende a scagliare
- La crosta è consistente e dura, di colore giallo scuro non uniforme ed è spennellata in superficie con olio di lino
- Al taglio sprigiona un aroma tipico e al gusto si percepisce il suo sapore inconfondibile, gustoso, aromatico, deciso e dalla tonalità leggermente piccante
- Ottimo ed indicato per la cucina italiana, per condire, come formaggio da grattugia e a completamento di antipasti, primi e stuzzichini
- Eccezionale con polenta calda e del vino rosso

## Formagio Col Alto vecchio

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte pastorizzato di vacca, sale, caglio microbico, trattato con olio di lino in superficie
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 8.5 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C
Stagionatura	7 mesi

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	358 kcal / 1499 kJ
Grassi	27.00 g
Acidi grassi saturi	18.00 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	33.00 g
Sale	1.70 g