

SCHEDA TECNICA



- Prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente dalle zone prealpine e bellunesi, questo latte a latte crudo ha il sapore delle antiche tradizioni
- Ha sapore dolce, lievemente sapido
- La crosta è dura, semiliscia e di colore paglierino chiaro
- Al taglio la pasta si presenta color avorio con occhiatura piccola e diffusa e sprigiona il tipico odore di burro e latte
- Con la stagionatura avviene un aumento dell'intensità e della concentrazione delle caratteristiche fino ad una prevalenza del salato sul dolce

Latteria da latte crudo Agricansiglio

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio, fermenti lattici, lisozima (da uovo)
Stagionatura	45 giorni circa
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 4,2 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

VALORE NUTRIZIONALE E PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	41,0 %
Proteine	24,0 %
Grasso	32,0 g
Valore energetico	380 Kcal