

# SCHEDA TECNICA



- Il Mielito è un formaggio prodotto con latte di vacca intero pastorizzato a pasta dura semicotta e caglio caprino
- Al taglio la pasta si presenta di colore giallo paglierino e risulta compatta con un'occhiatura rada e regolarmente distribuita
- La particolarità risiede nell'affinatura fatta con il miele, che gli dà il suo caratteristico gusto
- È un prodotto dal sapore tipico, dolce, leggermente sapido e tendente al saporito con il progredire della stagionatura
- È comunque un prodotto destinato a tutte le categorie di consumatori, soprattutto grazie al piacevole gusto di miele millefiori che lascia in bocca

## Mielito

### DATI GENERALI

|                   |                                                                                                                                                  |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienti       | <b>Latte</b> vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, lisozima (da <b>uovo</b> ), massimo 1% aroma al miele e rivestito in crosta con cera d'api |
| Stagionatura      | 40 giorni circa                                                                                                                                  |
| Aspetto esteriore | Forma cilindrica da 2 kg circa                                                                                                                   |
| Stoccaggio        | 4 - 12 °C                                                                                                                                        |

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Umidità           | 30 - 36 % |
| Proteine sul t.q. | 24 - 30 % |
| Grasso sul t.q.   | 32 - 38 % |