



- Analogamente all'originale Dobbiaco, la stanga alle erbe ha un sapore tipico acido-delicato e presenta un'occhiatura a forma di lente
- La pasta è delicata, leggermente fondente, ma compatta al taglio e le erbe di montagna donano a questo formaggio un sapore inconfondibile e l'aroma unico
- Il Dobbiaco alle erbe è adatto perfettamente per cuocerlo in padella o sulla piastra
- Rosolare a 160/200° su entrambi i lati per circa tre minuti
- Cucinandolo al naturale o impanato sviluppa tutto il suo delizioso sapore

Originale Dobbiaco alle Erbe

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca intero e magro pastorizzato, fermenti, sale, caglio, prezzemolo, sedano, erba cipollina, basilico, aneto, cerfoglio
Stagionatura	Stagionatura ideale circa 6 settimane
Aspetto esteriore	Forma rettangolare da 3,5 kg circa
Stoccaggio	8 - 10 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	378 kcal
Proteine	27 g
Grasso	30 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	50 %
Grasso	30 %
Umidità	40 - 50 %