

SCHEDA TECNICA



- Il Formae Val di Fiemme, un tempo prodotto nelle malghe e nei caseifici turnari, rientra nella categoria dei formaggi a crosta lavata, contraddistinti da una patina untuosa derivante dal trattamento manuale con acqua e sale a cui viene sottoposto durante la stagionatura
- Ciò favorisce lo sviluppo di fermentazioni particolari e la formazione di aromi decisi e unici, diversi per ogni stagionatura, derivanti anche dalla lavorazione a latte crudo
- Presenta una tipologia di pasta semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura sparsa e irregolare

Formae Val di Fiemme

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 90 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 8 kg circa
Stoccaggio	5 - 16 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	382 kcal
Proteine	23,8 g
Grasso	31,2 g
Carboidrati	1,5 g
Calcio	711 mg
Fosforo	505 mg

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Sostanza secca	51,6g/100g s.s.
Grasso	31,2%
Umidità	39,6 %