



- La caciottina montanara San Candido è un formaggio dolce e delicato da taglio con consistenza morbida
- La crosta è giovane e morbida di colore giallo oro
- Presenta occhiatura a forma di lente e un sapore fresco e dolce
- Ottimo da consumare durante il pasto, può essere gustato anche rosolato in padella o a completamento di numerosi piatti
- Cucinandolo al naturale o impanato sviluppa tutto il suo delizioso sapore
- Il latte utilizzato proviene dall'Alto Adige, Alta Pusteria - Dobbiaco, Villabassa, San Candido e conferisce al formaggio il suo gusto inconfondibile

Caciottina montanara San Candido

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca intero pastorizzato, fermenti, sale, caglio, lisozima (da uovo)
Stagionatura	Stagionatura ideale circa 3 settimane
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 600 g 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 %