

SCHEDA TECNICA



- La Caciottina Montealtare è un formaggio molle da tavola
- Al taglio sprigiona l'aroma tipico di un prodotto fresco, fragrante, predominante latteo, gradevole
- La pasta è di consistenza tenera e sostenuta, di color paglierino chiaro con un sapore ricco e dolce, che richiama in modo deciso il sapore del latte fresco
- Data la brevissima stagionatura presenta una sottile crosta color paglierino chiaro, quasi bianco
- Ottimo consumato durante il pasto o anche cotto in padella, e utilizzato in numerosi piatti

Caciottina Montealtare

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio, conservante E202
Stagionatura	10 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 700 g circa
Stoccaggio	4 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	344 kcal / 1425 kj
Grassi	30.00 g
Acidi grassi saturi	21.00 g
Carboidrati	1.90 g
Zuccheri	1.00 g
Proteine	18.00 g
Sale	0.87 g