



- L' Alta Pusteria è un formaggio da taglio duro
- Al taglio sprigiona il suo inconfondibile aroma speziato e il suo sapore aromatico e pieno
- La pasta si presenta di color giallo chiaro - oro con forellini piccoli e irregolari a conferma di un'occhiatura scarsa a forma di lente
- Il suo aroma e gusto tipico lo si deve alla stagionatura minima di 3 mesi a cui il formaggio viene sottoposto
- Il latte utilizzato proviene dall'Alto Adige, Alta Pusteria - Dobbiaco, Villabassa, San Candido e conferisce al formaggio il suo gusto inconfondibile

## Alta Pusteria

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca intero e magro pastorizzato, fermenti, sale, caglio.
Stagionatura	Stagionatura ideale circa 3 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 12 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	45 %
Grasso	30 %
Umidità	40 - 50 %