

SCHEDA TECNICA



- Il formaggio Alto But è prodotto a Sutrio nel mezzo della Carnia friulana
- La pasta si presenta compatta ed elastica con occhiatura piccola e diffusa e di colore giallo paglierino prodotto con latte non pastorizzato raccolto in Carnia
- La crosta è liscia o leggermente rugosa, elastica e non edibile e sullo scalzo presenta impresso il marchio identificativo "ALTO BUT"
- Com'è tradizione dei formaggi carnici, si presenta gradevole al gusto, con sapore ed aroma tipici dei prodotti di montagna che si caratterizzano dei profumi della flora e dei foraggi d'alta quota
- È particolarmente indicato per uno spuntino e per il fine pasto in quanto lascia in bocca un aroma pieno e voluttuoso

Latteria Carnia Alto But

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino di Carnia, sale, caglio, fermenti lattici, lisozima (da uovo)
Stagionatura	Minimo 60 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	6 - 14 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	427 kcal
Proteine	25,0 g
Grasso	36,0 g
Carboidrati	1,0 g