



- La Casalina è un formaggio fresco prodotto con latte di vacca intero pastorizzato a pasta semidura
- È un formaggio adatto a tutte le categorie di consumatori ed è pronto per il consumo già dopo 4 giorni di maturazione e mantiene le sue caratteristiche organolettiche per 4 mesi dalla produzione
- La crosta è inesistente e la pasta è di colore bianco latte, è dura, con occhiatura sparsa ed eterogenea
- Il sapore è salato, dolce e leggermente acido
- Ottimo per la preparazione di antipasti e stuzzichini, può essere consumato da solo durante il pasto o nella preparazione di gustose insalate

Casalina

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio
Stagionatura	Non prevista
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 1 kg circa
Stoccaggio	4 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	40 - 45 %
Proteine sul t.q.	20 - 25 %
Grasso sul t.q.	27 - 32 %