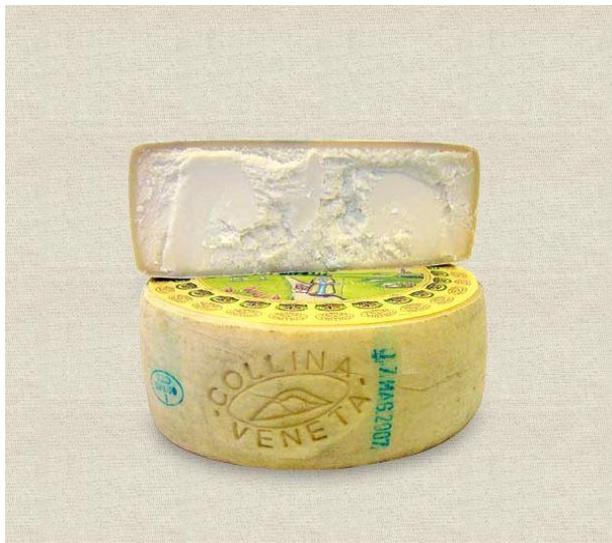


SCHEDA TECNICA



- Il Collina Veneta è un formaggio di particolare prestigio ed è stato creato con lo scopo di ricercare un prodotto che unisca la dolcezza alle qualità di un formaggio stagionato
- Il risultato è un'armonia fra il gusto di un prodotto di montagna agli aromi dolci e piacevoli di un formaggio fresco
- Qualche leggera sfoglia nella struttura del formaggio va considerata come una tipicità del prodotto
- Nel 2010 è stato decretato **MIGLIOR FORMAGGIO D'ITALIA Grolla d'oro 2010**
- La crosta è consistente ma sottile, la pasta di colore giallo oro ha un gusto elicato e intenso allo stesso tempo

Collina Veneta

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, fermenti lattici, sale, caglio, lisozima (da uovo)
Stagionatura	Dai 6 ai 12 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 12 kg circa
Stoccaggio	8 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	430 kcal
Proteine	27,0 g
Grasso	35,0 g
Carboidrati	Assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso	35,0 %
Umidità	30 - 34 %