

SCHEDA TECNICA



- Il Crucolo viene prodotto in un territorio di acque e di monti, ai piedi della catena del Lagorai, tra le città di Trento e Bassano del Grappa
- È un formaggio a pasta molle con occhiatura diffusa e irregolare, preparato con latte selezionato di altissima qualità
- Durante la fase della stagionatura, che si protrae per oltre 60 giorni, le forme vengono bagnate e lavate con acqua e girate due volte alla settimana
- Il formaggio Crucolo ottiene così un gusto dolce - amaro - piccante che lo rende unico ed inconfondibile
- Dietro ogni formaggio Crucolo ci sono usanze e segreti tramandati negli anni, di generazione in generazione, fin dai primi anni del 1800

Crucolo

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici
Stagionatura	60 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 12 kg circa
Stoccaggio	5 - 12 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	369 kcal - 1530 kJ
Grassi	29,00 g
Di cui scidi grassi saturi	19,00 g
Carboidrati	3,10 g
Di cui zuccheri	0,00 g
Proteine	24,00 g
Sale	1,90 g