

SCHEDA TECNICA



- Il formaggio di sola Pezzata Rossa a latte crudo è un formaggio che racchiude nella sua semplicità, tradizione, valori e un forte legame con il territorio
- La lavorazione del latte avviene con metodi tradizionali, utilizzando le tecniche dei vecchi casari, al fine di riscoprire la genuinità di antichi sapori
- Si presenta con crosta liscia e regolare ed una pasta giallo paglierino
- La lavorazione con latte crudo conferisce un'occhiatura abbondante che conferisce un gusto non acido, ma caratteristico ed inconfondibile
- Essendo a latte crudo ha una stagionatura minima di 60 giorni

Formaggio di sola Pezzata Rossa a latte crudo

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo di vacca, caglio sale
Stagionatura	2 mesi minimo
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	8 - 10 °C

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aw	0,91 - 0,94 variabile con la stagionatura
Ph	5,6 - 5,8
Grassi	50 - 53 g/100g sostanza secca
Proteine	36 - 39 g/100g sostanza secca
NaCl	2,0 - 2,5 g/100g sostanza secca