



- Il duro italiano è un formaggio da grattugia a pasta dura prodotto con 100% di latte italiano
- La pasta è finemente granulosa, con frattura a scaglia e occhiatura impercettibile. Si presenta di colore bianco, leggermente paglierino con sapore delicato e fragrante
- Esteriormente la crosta è dura, regolare, liscia, di color giallo dorato
- E' l'ideale sia per la preparazione di stucchini e spuntini, sia da grattugiare

## Formaggio duro italiano

DATI GENERALI	
Ingredienti	<b>Latte</b> di vacca, sale, caglio microbico
Stagionatura media	10 - 14 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 37/40 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	390 kcal / 1635 kJ
Grassi	30.00 g
Acidi grassi saturi	21.00 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	30.00 g
Sale	1.40 g