

SCHEDA TECNICA



- L'Edamer è un formaggio a pasta chiara, morbida ed elastica, ma consistente al taglio, con pochi buchi di media grandezza
- Il colore è avorio, semilucido e il sapore è delicato, leggermente acidulo
- È diffusissimo in cucina poiché è il classico formaggio da fondere
- Utilizzato soprattutto per pizze e panini, è adatto anche per stuzzichini, antipasti e per la preparazione di torte salate e primi piatti

Edamer

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, fermenti lattici, sale, caglio; conservante E251
Conservabilità	6 mesi
Aspetto esteriore	Forma quadrangolare da 2,5 kg circa
Stoccaggio	4 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	303 kcal
Proteine	25,0 g
Grasso	22,0 g
Carboidrati	< 0,1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	Min 40,0 %
Grasso	22,0 %
Umidità	Max 47,0 %
pH	5,0 - 5,5