

SCHEDA TECNICA



- Il Fioralp è un formaggio semiduro da taglio con una consistenza morbida
- La crosta è naturale, di colore giallo chiaro - oro
- Al taglio presenta una consistenza morbida ed è caratterizzato da un'aroma delicato e latteo, amato perciò soprattutto dai bambini
- Presenta occhiatura a forma di lente con forellini di media dimensione
- Il latte utilizzato proviene dall'Alto Adige, Alta Pusteria - Dobbiaco, Villabassa, San Candido e conferisce al formaggio il suo gusto inconfondibile

Fioralp

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca intero pastorizzato, fermenti, sale, caglio, lisozima (da uovo)
Stagionatura	Stagionatura ideale circa 6 settimane
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6 kg circa
Stoccaggio	8 - 10 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	378 kcal
Proteine	27 g
Grasso	30 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	50 %
Grasso	30 %
Umidità	40 - 50 %