

SCHEDA TECNICA



- Il Fiorello è un tipico formaggio fresco da tavola, simile al Pannarello, ma prodotto con latte parzialmente scremato e senza l'apporto di panna
- Al taglio sprigiona l'aroma tipico di un prodotto fresco, fragrante, predominante latteo, gradevole
- La pasta è di consistenza soda, bianca con un sapore ricco e marcato, che richiama in modo deciso il sapore del latte fresco
- La particolare lavorazione non prevede stagionatura e pertanto la crosta è assente
- Ottimo consumato durante il pasto o anche cotto in padella

Fiorello

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte , sale, caglio, conservante E202
Stagionatura	Non prevista
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 5 kg circa
Stoccaggio	4 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	42 - 48 %
Proteine	16 - 20 %
Grasso	30 - 35 %
Minerali	2 - 3,5 %
Carboidrati	0,5 - 3,5 %