



- Il Focobon è un formaggio prodotto con latte crudo seguendo le metodologie di una volta
- Grazie alla sua caratteristica lavorazione si può apprezzare particolarmente il sapore del latte e il retrogusto con punte di piccante, aspetto classico dei formaggi a latte crudo
- Il nome deriva dal Gruppo del Focobon, massiccio montuoso dolomitico, situato nel territorio agordino
- Essendo a latte crudo, il Focobon ha necessità di una stagionatura minima di 60gg

Focobon a latte crudo

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 60 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 5 kg circa
Stoccaggio	4 - 10 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	406 kcal / 1684 kJ
Grassi	34.00 g
Acidi grassi saturi	23.06 g
Carboidrati	0.69 g
Zuccheri	0.69 g
Proteine	24.38 g
Sale	2.95 g