

SCHEDA TECNICA



- Il Gran Moravia nasce nell'area agricola più fertile ed incontaminata della Repubblica Ceca
- La Moravia è una regione dalle nobili tradizioni agricole dove da millenni l'uomo trae dalla terra e dal sole i frutti più straordinari
- È un formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte termizzato proveniente da due mungiture giornaliere
- La crosta si presenta di color giallo intenso, la pasta interna è leggermente granulosa di colore giallino
- Il sapore caratteristico del Moravia è delicato e gradevole
- È ottimo da solo, nella preparazione di primi e secondi e accompagnato da frutta di stagione

Gran Moravia

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, sale, coagulante indicato per diete vegetariane, lisozima (da uovo)
Stagionatura	8/10 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 35 kg circa
Stoccaggio	6 - 18 °C
	Latte di paesi UE
	Latte trasformato in paesi UE

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	376 kcal
Proteine	31,0 g
Grasso	28,0 g
Carboidrati	Assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	>30,0 %
Grasso	28,0 %
Umidità	30/38 %