

SCHEDA TECNICA



- Il formaggio grotta del Caglieron è un formaggio unico dalla pasta morbida e compatta al taglio, dal profumo molto intenso e dal sapore dolce, leggermente acidulo e leggermente salato.
- Testimonia il legame tra l'allevatore e il suo territorio. Il latte dell'altopiano del Cansiglio e della Piaderna, lavorato crudo, senza alcun trattamento termico, viene lasciato riposare per più di due mesi in una delle grotte naturali del complesso "Grotte del Caglieron", nel comune di Fregona (Treviso).
- Prodotto nel formato grande da 2 kg e piccolo da 700g circa

Formaggio grotta del Caglieron

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo , sale, caglio, fermenti lattici selezionati
Stagionatura	60/90 giorni
Aspetto esteriore	Forma quadrata da 2 kg o da 700g
Stoccaggio	2 - 8 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	456 kcal / 1906 kJ
Grassi	36.00 g
Acidi grassi saturi	25.00 g
Carboidrati	1.40 g
Zuccheri	1.40 g
Proteine	31.00 g
Sale	1.50 g