



- Il Colmaggior è un formaggio tipico delle nostre montagne, caratteristico delle nostre malghe
- La crosta è molle, liscia e regolare e la pasta è di colore giallo paglierino, con leggera o inesistente occhiatura
- Il sapore è molto dolce, gradevole e ricorda il gusto della panna fresca
- Durante la stagionatura va conservato in cella con temperatura e umidità costanti, atte a garantirne e migliorarne tutte le caratteristiche organolettiche
- È pronto per il consumo dopo 15-20 giorni di stagionatura e si può consumare da solo o spalmato sul pane fresco

## Il Colmaggior

### DATI GENERALI

|                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| Ingredienti       | <b>Latte, sale, caglio, panna</b> |
| Stagionatura      | 15 - 20 giorni                    |
| Aspetto esteriore | Forma cilindrica da 6 kg circa    |
| Stoccaggio        | 4 - 6 °C                          |

### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

|             |        |
|-------------|--------|
| Umidità     | 43,0 % |
| Proteine    | 21,5 % |
| Grasso s.s. | 50,0 % |
| Grasso t.q. | 30,0 % |