

# SCHEDA TECNICA



- L' Inticina è un formaggio semiduro da taglio nobilitato da morchia rossa
- Al taglio la pasta è di color paglierino e consistenza corposa con un gusto tipico, mentre la crosta si presenta rossastra e cremosa
- Presenta occhiatura a forma di noce ed è caratterizzato da un gusto intenso e piccantino
- Il latte utilizzato proviene dall'Alto Adige, Alta Pusteria - Dobbiaco, Villabassa, San Candido e conferisce al formaggio il suo gusto inconfondibile

## Inticina

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca intero e magro pastorizzato, fermenti, sale, caglio
Stagionatura	Stagionatura ideale circa 6 settimane
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 12 kg circa
Stoccaggio	8 - 10 °C
Origine del latte	Italia

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	378 kcal
Proteine	27 g
Grasso	30 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	45 %
Grasso	30 %
Umidità	40 - 50 %