



- Il termine "latteria" si riferisce a un prodotto di caseificio che può variare da zona a zona perché l'ambiente in cui è prodotto ne rende il sapore ogni volta diverso
- Per tradizione il "latteria" si caratterizza per essere un formaggio a breve stagionatura e quindi si più semplice nella produzione e richiedente meno impegno in termini di cure fino al momento dell'avvenuta maturazione, ma anche più morbido, più dolce, il cui gusto maggiormente ricordava il latte in purezza
- Il Fontanafredda è un formaggio dalla pasta di colore paglierino chiaro, morbida, con un rada occhiatura irregolare, la crosta è elastica e regolare
- Pasta morbida, fondente in bocca raggiunge la maturazione ottimale già dopo 30 giorni

Latteria Fontanafredda

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio
Stagionatura	30 giorni circa
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 10 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	372 kcal / 1542 kj
Grassi	30.50 g
Acidi grassi saturi	21.88 g
Carboidrati	1.54 g
Zuccheri	0.37 g
Proteine	22.80 g
Sale	2.88 g