



- 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 Roverbasso è un formaggio dalla pasta di colore paglierino chiaro, morbida, con un rada occhiatura irregolare, la crosta è elastica e regolare
- Pasta morbida, aroma fragrante e sapore gradevole, raggiunge la maturazione ottimale già dopo 30 giorni

## Latteria Roverbasso

### DATI GENERALI

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

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	368 kcal / 1525 kJ
Grassi	31.00 g
Acidi grassi saturi	21.00 g
Carboidrati	0.90 g
Zuccheri	0.70 g
Proteine	23.00 g
Sale	1.96 g