

SCHEDA TECNICA



- Il latteria stravecchio Gran Riserva è un formaggio prodotto a partire da latte pastorizzato, è a pasta dura, con circa il 40 % di grasso nella sostanza secca
- La pasta di colore giallo intenso, tendente all'arancione, è dura e friabile e con la stagionatura tende a scagliare
- La crosta è consistente e dura, di colore giallo scuro non uniforme ed è spennellata in superficie con olio di lino
- Al taglio sprigiona un aroma tipico e al gusto si percepisce il suo sapore inconfondibile, gustoso, aromatico, deciso e dalla tonalità leggermente piccante
- Ottimo ed indicato per la cucina italiana, per condire, come formaggio da grattugia e a completamento di antipasti, primi e stuzzichini
- Eccezionale con polenta calda e del vino rosso

Latteria stravecchio "Gran Riserva"

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio microbico, colture. Trattato in superficie con olio di lino.
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C
Origine del latte	Austria

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	349 kcal / 1452 kj
Grassi	25.00 g
Acidi grassi saturi	16.00 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	31.00 g
Sale	1.50 g