SCHEDA TECNICA

- E' uno dei formaggi più tipici delle nostre zone, che nasce dalla bontà di pascoli e dell'aria di montagna
- Destinato a tutte le categorie di consumatori, il Tarzo è un formaggio prodotto con latte intero vaccino pastorizzato a pasta morbida semicotta
- La crosta a 30gg è molle, liscia, sottile, regolare, elastica e tende ad indurire con l'invecchiamento
- La pasta, di colore giallo paglierino, a 30gg è compatta con leggera occhiatura regolarmente distribuita e anch'essa con l'invecchiamento tende ad indurire
- Il sapore a 30gg è assai dolce, tende al saporito, a volte leggermente piccante con il progredire della stagionatura
- È disponibile anche la versione mezzana, con una stagionatura di 90 – 120 giorni
- Può essere consumato da solo, con il pane o polenta

Latteria Tarzo

DATI GENERALI	
Ingredienti	**Latte** intero pastorizzato, sale marino, caglio
Stagionatura	Da 30 a 120 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C
Origine del latte	Veneto-Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	409 kcal / 1691 kj
Grassi	33.50 g
Acidi grassi saturi	19.60 g
Carboidrati	2.50 g
Zuccheri	2.50 g
Proteine	23.90 g
Sale	1.50 g