

# SCHEDA TECNICA



- Prodotti da secoli e famosi in tutto il mondo, i formaggi olandesi come il Maasdammer sono molto apprezzati anche dai consumatori italiani
- Il Maasdammer ha un gusto dolce e delicato con punte di noce
- La pasta è compatta e presenta la caratteristica occhiatura diffusa e di grande dimensione
- Risulta ottimo mangiato da solo o utilizzato per preparare stuzzichini, antipasti, primi piatti e torte salate

## Maasdammer

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, sale, fermenti lattici, caglio, conservante E252
Stagionatura	Da 1 a 3 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 12 kg
Stoccaggio	4 - 7 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	352 kcal
Proteine	26,6 g
Grasso	27,3 g
Carboidrati	Assente
Sodio	0,59 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	45,7 %
Grasso	27,3 %
Umidità	40,3 %
pH	5,6