

# SCHEDA TECNICA



- Il "Moesin" è prodotto tipico veneto fatto con latte vaccino intero pastorizzato, a pasta semidura ed è pronto per il consumo già dopo 20 giorni di stagionatura
- È dunque un formaggio tipo "latteria", fresco, prodotto con latte di mucche che pascolano per lunghi periodi all'aperto in zone salubri
- La crosta si presenta molle, liscia, sottile, regolare ed elastica e la pasta è di colore leggermente paglierino, compatta al taglio, con pochissime o nessuna occhiatura
- È un formaggio piacevole, piuttosto dolce e risulta ottimo nei due abbinamenti classici della tradizione veneta: "pan e formajo" e "polenta e formajo"
- Risulta ottimo inoltre da fondere, per la preparazione di piatti come lasagne, panini o pizza

## Moesin

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, crema di latte, sale, caglio, fermenti lattici
Stagionatura	20 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6 kg circa
Stoccaggio	2 - 8 °C
Origine del latte	Italia

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	390 kcal / 1633 kJ
Grassi	33.00 g
Acidi grassi saturi	23.00 g
Carboidrati	1.50 g
Zuccheri	1.50 g
Proteine	23.00 g
Sale	1.00 g