

SCHEDA TECNICA



- Il Montagna Sesto è un formaggio tipico dell'Alta Pusteria
- La crosta è di color giallo paglierino e al taglio si presenta di consistenza morbida
- La pasta si presenta di color giallino chiaro con fori di media dimensione e irregolari a conferma di un'occhiatura diffusa
- Ha un gusto dolce e il suo sapore delicato che rimanda a sensazioni di latte e burro lo rende un formaggio molto apprezzato
- Il latte utilizzato proviene dalle zone limitrofe Sesto e conferisce al formaggio il suo gusto inconfondibile

Montagna Sesto

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte fresco di vacca, fermenti, sale, caglio
Stagionatura	Stagionatura ideale circa 10 settimane
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 10 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C
Origine del latte	ITALIA

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	394 kcal / 1648 kj
Grassi	31.60 g
Acidi grassi saturi	22.00 g
Carboidrati	1.00 g
Zuccheri	1.00 g
Proteine	27.00 g
Sale	0.80 g