

SCHEDA TECNICA



- Questo formaggio da taglio ha un sapore tipico acido-delicato e presenta un'occhiatura a forellini piccoli rotondi
- La pasta è delicata, leggermente fondente, ma compatta al taglio; grazie alla sua unicità questo formaggio è molto amato
- L'originale Dobbiaco è adatto perfettamente per cuocerlo in padella o sulla piastra
- Rosolare a 160/200° su entrambi i lati per circa tre minuti
- Cucinandolo al naturale o impanato sviluppa tutto il suo delizioso sapore

Originale Dobbiaco

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte intero, fermenti lattici, sale, caglio. Conservante: lisozima (da uovo)
Stagionatura	Stagionatura ideale circa 6 settimane
Aspetto esteriore	Forma rettangolare da 5,5 kg circa
Stoccaggio	8 - 10 °C
Origine del latte	Alto Adige - Alta Pusteria

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	370 kcal / 1520 kJ
Grassi	30.00 g
Acidi grassi saturi	21.00 g
Carboidrati	2.10 g
Zuccheri	< 0.10 g (di cui lattosio < 0.10g)
Proteine	27.00 g
Sale	1.50 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	45 %
Grasso	30 %
Umidità	40 - 50 %

Codice articolo	307
TMC	90
Shelf life minima garanzia	80
Imballaggio	Carta Alimentare
EAN	2759838
Pezzi per collo	1
Colli per strato	18
Strati per pallet	7