

SCHEMA TECNICA



- Il Pastoso Montealtare è il classico formaggio "latteria" fresco da pasteggio
- Per tradizione il "latteria" si caratterizza per essere un formaggio a breve stagionatura e quindi si più semplice nella produzione e richiedente meno impegno in termini di cure fino al momento dell'avvenuta maturazione, ma anche più morbido, più dolce, il cui gusto maggiormente ricordava il latte in purezza
- E' un formaggio dalla pasta di colore paglierino chiaro, morbida, con un rada occhiatura, la crosta è elastica e regolare
- Pasta morbida, fondente in bocca raggiunge la maturazione ottimale già dopo 20/30 giorni
- Ottimo gustato da solo, formidabile cotto in padella o utilizzato per farcire pizze e panini

Formaggio Pastoso Montealtare

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio
Stagionatura	20 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 10 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	372 kcal / 1542 kj
Grassi	30.50 g
Acidi grassi saturi	21.90 g
Carboidrati	1.54 g
Zuccheri	0.37 g
Proteine	22.80 g
Sale	2.88g