SCHEDA TECNICA

- Il nome "Penna Nera" è un chiaro omaggio al corpo degli Alpini
- La pasta semicotta color giallo paglierino presenta un'occhiatura marcata ed irregolare
- L'aroma richiama sentori riferibili allo yogurt e al burro di malga e il sapore è deciso e gradevole con note lievemente acidule di latte maturo ed un retrogusto piacevolmente amaro
- Al tatto si percepisce elastico, ma non adesivo né untuoso, mentre in bocca rileva una struttura morbida e facilmente solubile
- Pennanera riprende una vecchia ricetta della tradizione casearia veneta nella quale è presente un alto livello di manualità e dove risulta ancora molto importante l'abilità del casaro nel dosare e mescolare gli ingredienti che formano la cagliata

Penna Nera

DATI GENERALI	
Ingredienti	**Latte** di vacca, sale, caglio
Stagionatura	30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 13 kg circa
Stoccaggio	4 – 6 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	368 kcal
Proteine	24,5 g
Grasso	30 g
Calcio	0,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
Grasso in contenuto secco	49,3 %
Grasso	30 %
Umidità	39 %