

SCHEDA TECNICA



- Il Primiero è un formaggio tipicamente trentino, prodotto nella Conca del Primiero che un tempo questo veniva prodotto in malga oppure nei fienili di mezza montagna o nei caseifici turnari
- La pasta è morbida ed elastica di color paglierino chiaro e presenta occhiatura sparsa di media grandezza
- Il profumo del latte di montagna, la tecnica di stagionatura che ricorda la "crosta lavata" dei formaggi francesi e la durata dell'affinamento gli conferiscono aroma e sapore intensi ed inconfondibili
- Al gusto si riconoscono sentori di pascolo, di erbe aromatiche di montagna, con note di frutta matura e nocciola tostata per un sapore dolce e saporito del tutto tipico

Formaggio Primiero fresco

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 90 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 10 kg circa
Stoccaggio	6 - 15 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	360 kcal - 1494 kJ
Grassi	28,10 g
Di cui acidi grassi saturi	18,60 g
Carboidrati	2,00 g
Di cui zuccheri	< 0,10 g
Proteine	24,70 g
Sale	1,70 g