

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 compatta e 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 deciso e del tutto tipico accentuato dalla stagionatura

Formaggio Primiero stagionato

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 6 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 10 kg circa
Stoccaggio	6 - 15 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	427 kcal
Proteine	27,3 g
Grasso	34,3 g
Carboidrati	2,3 g
Calcio	815 mg
Fosforo	610 mg