

SCHEDA TECNICA



- Il Resteggia 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 e un rappresentante d'eccellenza della categoria è sicuramente il Resteggia
- Pasta morbida, fondente in bocca raggiunge la maturazione ottimale già dopo 20/30 giorni

Resteggia

DATI GENERALI

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

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	368 kcal / 1523 kJ
Grassi	32.00 g
Acidi grassi saturi	22.00 g
Carboidrati	1.20 g
Zuccheri	0.50 g
Proteine	20.00 g
Sale	1.70 g