

SCHEDA TECNICA



- Il Rustico delle Dolomiti è un formaggio saporito da tavola ottenuto da latte intero vaccino con crosta lavata
- Presenta pasta morbida di colore giallo paglierino, morbida ed elastica con occhiatura diffusa ed irregolare
- Oltre ad un profumo gradevole, al gusto si presenta leggermente salato e tenue che lo rende perfetto per chi esige un sapore deciso abbinato ad un formaggio che resta morbido

Rustico delle Dolomiti

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, fermenti lattici, sale, caglio
Stagionatura	90/120 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 7 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C
Origine del latte	ITALIA

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	360 kcal / 1495 kJ
Grassi	28.00 g
Acidi grassi saturi	19.60 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	27.00 g
Sale	1.50 g