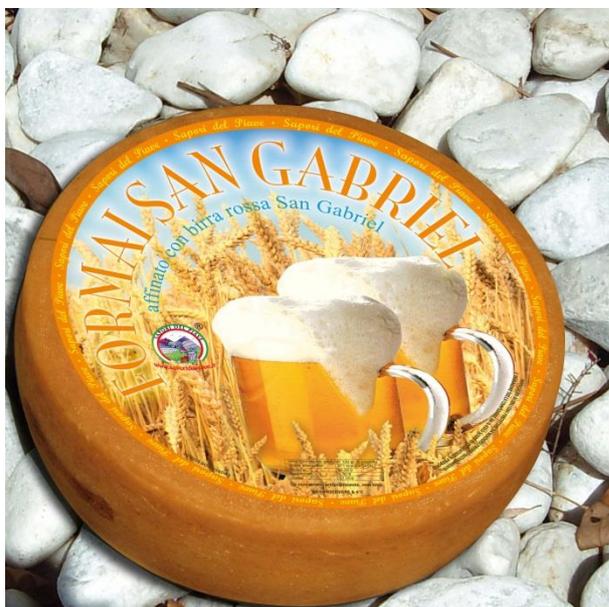


# SCHEDA TECNICA



- Il San Gabriel è un formaggio latteria vecchio affinato per due mesi in vasche di birra rossa San Gabriel
- Color giallo oro luminoso, ha un fresco profumo di cereale e fieno con una pasta di consistenza dura, compatta e non gommosa in cui si notano le venature tipiche date dall'affinatura
- La crosta non edibile è di colore paglierino carico, quasi arancione, ed è spennellata in superficie con olio di semi vari
- Al gusto si percepisce un aroma tipico maltato che si sposa perfettamente con l'amaro di pregiati luppoli, con un retrogusto equilibrato e rotondo
- Ottimo come stuzzichino, durante i pasti e soprattutto a completamento di gustosi aperitivi

## Formai San Gabriel

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte , sale, caglio, lisozima (da uovo), birra rossa San Gabriel (acqua, orzo, luppolo)
Trattamento	Minimo 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	3 - 6 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	371 kcal / 1543 kJ
Grassi	27.50 g
Acidi grassi saturi	17.50 g
Carboidrati	0.60 g
Zuccheri	0.10 g
Proteine	30.30 g
Sale	1.50 g