



- Il formaggio Sottofieno è un formaggio da tavola prodotto con latte vaccino
- Come dice il nome, la sua peculiarità è quella di essere posto a stagionare in un letto di fine fieno aromatico, che gli conferisce aromi e gusto particolarissimi
- Ha crosta ruvida ed elastica, che evidenzia il lungo riposo nel letto di fieno fine; si presenta sottovuoto avvolto nel fieno
- Al taglio la pasta si presenta di colore paglierino, morbida e con occhiatura diffusa
- Il gusto è gradevole e aromatico, il profumo è quello tipico del fieno secco e il sapore lo ricorda in modo marcato
- La combinazione di questi elementi produce dei risultati in termini di profumo e aroma che possono sorprendere il degustatore più scettico

## Formaggio Sottofieno

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino , sale, caglio, lisozima (proteina dell'uovo)
Trattamento	90 - 120 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	433 kcal / 1794 kJ
Grassi	37.00 g
Acidi grassi saturi	26.00 g
Carboidrati	1.00 g
Zuccheri	0.60 g
Proteine	24.00 g
Sale	2.10 g