

SCHEDA TECNICA



- Il Vezzena, da tempi remoti, è prodotto sugli altipiani di Vezzena, di Lavarone, di Folgaria e di Luserna
- È un formaggio di vecchia fama per la squisitezza del suo sapore e per la virtù di essere utilizzato sia da tavola che da grattugia
- Prima della guerra 1915/1918, nel Trentino, il Vezzena era pressoché l'unico formaggio da condimento; veniva grattugiato sulle minestre o minestrone, sui canederli o su altri piatti di quei tempi
- La crosta è dura, liscia e regolare, di color giallo scuro, quasi marrone e ha lo scalzo rigato
- Al taglio la pasta si presenta di color paglierino, di consistenza compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza

Vezzena di Lavarone

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo parzialmente scremato, sale, caglio
Stagionatura	10 mesi circa
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 8 kg circa
Stoccaggio	6 - 15 °C
Origine del latte	ITALIA

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	409 kcal
Proteine	32,8 g
Grasso	29,7 g
Carboidrati	2,6 g
Calcio	970 mg
Fosforo	690 mg

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Sostanza secca	>34 %
Grasso	29,7%
Umidità	30 - 38 %