Formaggio tutto italiano 100% latte italiano

Codice: forma 0301

DESCRIZIONE:

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta a lenta maturazione prodotto in Italia, ottenuto da latte vaccino prodotto in allevamenti italiani, privo di OGM. E' sottoposto a un processo di lavorazione caratterizzato da utilizzo di siero innesto, coltura selezionata da fermenti lattici autoctoni, enzima coagulante adatto ai vegetariani, cottura in caldaia e giacenza sottosiero della cagliata per un tempo totale di 30/70 minuti a 53-55° C. Naturalmente privo di lattosio per naturale processo di fabbricazione. Stasi in fascera con permanenza della massa caseosa per circa 2 giorni e salatura in soluzione satura di sale NaCl per circa 14/20 giorni di maturazione. La crosta è edibile; si consiglia raschiatura per uno strato di 2-3 mm di spessore. Il formaggio dovrà subire una stagionatura minima di 60 giorni prima di essere consumato.

INGREDIENTI:

Latte vaccino, sale. Coadiuvante tecnologico: enzima coagulante prodotto dalla fermentazione di una coltura purificata di una specie fungina Rhizomucor miehei.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 15°/16°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1600 kJ – 380 Kcal
GRASSI	30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	20 g
CARBOIDRATI	0,1 g
DI CUI ZUCCHERI	<0,1 g
PROTEINE	29 g
SALE	1.2 g