Formaggio del fienile

Codice: 0715

DESCRIZIONE:

Formaggio da tavola, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino. Le forme vengono ricoperte di fieno d'erba e paglia, dove riposano per un periodo che va da un mese fino ad un massimo di tre. Questo trattamento conferisce particolari caratteristiche al formaggio: il sapore risulta aromatico saporito, piacevole ed invitante ed il profumo rievoca l'inconfondibile odore della campagna. Questo connubio crea armonia, gradevolezza ed autenticità.

INGREDIENTI:

Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, E1105, proteina naturale dell'uovo.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +7°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1529 kJ –369 Kcal
GRASSI	28 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	20 g
CARBOIDRATI	0.4 g
DI CUI ZUCCHERI	0.4 g
PROTEINE	20 g
SALE	4 g