Ubriacone

Codice: 0713

DESCRIZIONE:

Formaggio da tavola, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino pastorizzato. Tipica produzione della provincia di Treviso. Il formaggio viene posto in vasche e coperto con pregiato vino rosso. Stagionalmente viene fatto riposare ancora per un periodo più lungo nella vinaccia. Tale trattamento (affinatura) conferisce particolari caratteristiche al formaggio: la crosta assume un colore vinaccia scuro, la pasta ritrova una particolare consistenza e il sapore risulta aromatico saporito, piacevole ed invitante. Per l'utilizzo del vino può contenere solfiti.

INGREDIENTI:

Latte vaccino, sale, caglio microbico, colture.

Colorazione della crosta per immersione in vasche con vino Cabernet veneto.

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1508 kJ – 362 Kcal
GRASSI	25 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	19 g
CARBOIDRATI	2.3g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	32 g
SALE	1.30 g