Salva cremasco DOP

Codice: 0712

DESCRIZIONE:

Questo prodotto è un formaggio molle a pasta cruda, da tavola, prodotto con latte intero di proprietà del caseificio produttore a garanzia di una filiera corta. Questo formaggio che prevede una stagionatura minima di 75 giorni è di colore bianco tendente al paglierino, con crosta lavata e dal sapore aromatico e intenso. Ha una caratteristica forma parallelepipeda con faccia piana quadrata ed ha una pasta uniforme e compatta, con una consistenza tendenzialmente compatta e friabile.

INGREDIENTI:

Latte vaccino, sale, caglio.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +6°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1519 kJ – 363 Kcal
GRASSI	29.6 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	19.8 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	23.4 g
SALE	2.2 g