

# Formagela Valseriana

## LA STAGIONATA

La Formagela Valseriana è una tipica produzione casearia della collina e della montagna della valle stessa, inserita nell'elenco dei prodotti tipici della regione Lombardia (decreto n°4079 del 2010). Per la produzione di questo formaggio viene utilizzato esclusivamente latte crudo prodotto in Valseriana.



### INGREDIENTI:

- - LATTE VACCINO: (98,9%)
- - SALE: (1%)
- - CAGLIO: (< 0,1%)



### PROVENIENZA:

- - LATTE: comuni della valle Seriana (BG) Italia
- - SALE: Italia
- - CAGLIO: Italia



### CARATTERISTICHE:

- - LATTE: prodotto da latte crudo bovino
- - FORMA: cilindrica
- - DIMENSIONI: diametro 18-20 cm
- - SCALZO: diritto 6-7cm
- - PESO: 1,5-2 kg
- - PASTA: morbida, compatta, uniforme di color bianco-paglierino.
- - OCCHIATURA: variegata non uniforme.
- - CROSTA: liscia e lievemente rugosa, sottile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro. Edibile.
- - SAPORE: dolce e aromatico, diventa più intenso con la stagionatura.
- - ODORE: delicato, con venatura che ricorda lo yogurt, più intenso durante la stagione estiva.
- - STAGIONATURA: da 60 gg a 1 anno.



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	390 KCAL/ 1.306 KJ
GRASSI:	31G
DI CUI SATURI:	20G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	27G
SALE:	1G

**ALLERGENI:** *Latte Bovino*