



Triangolo Aromatizzato

SAPORE INTENSO

Il Triangolo aromatizzato viene prodotto con latte crudo della nostra valle. È un formaggio a pasta grassa da degustazione, lo si può trovare al gusto di: peperoncino, erba cipollina, cipolla, pepe nero e rosmarino.



INGREDIENTI:

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



Provenienza:

PROVENIENZA:

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



CARATTERISTICHE:

- - LATTE: prodotto da latte crudo bovino
- - FORMA: Triangolare
- - DIMENSIONI: lato 15 cm
- - SCALZO: diritto 3-4cm
- - PESO: 500-600 g
- - PASTA: morbida, compatta, tendente al cremoso
- - OCCHIATURA: variegata
- - CROSTA: lievemente rugosa, sottile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere più asciutta e distaccata.
Edibile.
- - SAPORE: dolce con aroma in base alle spezie con cui viene affinato.
- - ODORE: tipico e caratteristico in base al gusto del formaggio.
- - STAGIONATURA: da 30 gg a 60 gg.



Info nutrizionali

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	421,16 KCAL/ 1.762,67 KJ
GRASSI:	32G
DI CUI SATURI:	1G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	27G
SALE:	1G

ALLERGENI: Latte Bovino