



Latteria Alta valle Seriana

LUNGA TRADIZIONE

Il Latteria Alta Valle è un formaggio delicato a pasta semicotta ottenuto da latte bovino di animali allevati con foraggi della valle stessa. Viene prodotto durante tutto l'anno utilizzando latte appena munto per far sì che il formaggio abbia un gusto dolce e delicato. Degustandolo si può percepire il sapore del latte fresco.



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 30-35 cm
- - SCALZO: diritto 8-9 cm
- - PESO: 8-9 kg
- - PASTA: morbida, compatta, uniforme di color bianco-pagliarino.
- - OCCHIATURA: variegata non uniforme.
- - CROSTA: liscia e lievemente rugosa, sottile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro. Non Edibile.
- - SAPORE: dolce e aromatico, diventa più intenso con la stagionatura.
- - ODORE: delicato, con venatura che ricorda il latte, più intenso durante la stagione estiva.
- - STAGIONATURA: da 45 gg a 90 gg.



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