

Strachi de Grom

SAPORE VERO

Lo Strachì de Gröm, produzione storica del Caseificio F.lli Paleni, viene lavorato nel segno delle più antiche tradizioni facendo in modo abbia una pasta grassa e cremosa. Queste sue qualità ed il suo gusto dolce lo rendono unico e caratteristico.



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: parallelepipedo a base quadrata
- . DIMENSIONI: lato 20-22 cm
- SCALZO: diritto 3-4cm
- PESO: 1,7-1,9 kg
- · PASTA: morbida, compatta, elastica, tendente al cremoso
- · OCCHIATURA: variegata non uniforme
- CROSTA: lievemente rugosa, sottile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere più asciutta e distaccata. Edibile
- SAPORE: dolce e aromatico, a volte acidulo, diventa più intenso con la stagionatura
- ODORE: delicato, con venatura che ricorda le erbe dei pascoli montani, più intenso durante la stagione estiva
- STAGIONATURA: da 45 gg a 75 gg



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