



Rustichello

GUSTO E TRADIZIONE

Il Rustichello viene lavorato, dai nostri caseari, nel segno delle più antiche tradizioni facendo in modo che abbia una pasta grassa e cremosa. Queste sue qualità ed il suo gusto dolce lo rendono unico e caratteristico. Lo si può gustare naturale altrimenti nelle versioni aromatizzate al peperoncino oppure all'erba cipollina.



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 rettangolo
- - DIMENSIONI: 21x14x7cm
- - SCALZO: diritto 6-7 cm
- - PESO: 1,3-1,5 kg
- - PASTA: morbida, compatta, elastica, tendente al cremoso.
- - OCCHIATURA: variegata non uniforme.
- - CROSTA: lievemente rugosa, sottile, color grigio; 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 KCAL/1.762 KJ
GRASSI:	32G
DI CUI SATURI:	1G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	27G
SALE:	1G

ALLERGENI: *Latte Bovino*