



Torre di Gromo

I NOSTRI SAPORI

La forma caratteristica tronco piramidale è stata ispirata dalla torre del castello presente nel paese di Gromo dove viene prodotto il formaggio. La Torre di Gromo viene prodotta con latte crudo di montagna della Valle Seriana. Per la produzione di questo formaggio il latte viene lavorato appena munto conservando così la sua freschezza e gli aromi dell'essenza dei pascoli montani che danno a questo formaggio il suo caratteristico sapore.



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: tronco piramidale
- - PESO: 0,5-0,7 kg'
- - PASTA: morbida, compatta, uniforme di color bianco-paglierino.
- - OCCHIATURA: variegata non uniforme.
- - CROSTA: liscia, lievemente rugosa, sottile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro.
Edibile
- - SAPORE: dolce e aromatico, con retrogusto di latte fresco, diventa più intenso con la stagionatura.
- - ODORE: delicato, con venatura che ricorda il latte, più intenso durante la stagione estiva.
- - STAGIONATURA: da 30 gg a 120 gg.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	366 KCAL/1.536 KJ
GRASSI:	30G
DI CUI SATURI:	18G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	25G
SALE:	1G

ALLERGENI: Latte Bovino