



# Branzi Alta Valle Riserva 120

## GUSTO VERO

Formaggio semigrasso prodotto esclusivamente con latte crudo di zona montana delle valli bergamasche. Il Branzi Riserva è un formaggio da tavola gustoso e saporito perfetto per essere utilizzato per la preparazione della polenta taragna. Il nostro Branzi Riserva viene prodotto da latte crudo e viene stagionato oltre 120gg. Raggiunta la stagionatura viene colorata la crosta di nero e gli viene applicata l'etichetta nero e oro, che lo contraddistingue dalla sua versione più giovane.



### 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 35-40 cm
- - SCALZO: diritto 9-10 cm
- - PESO: 9-11 kg
- - PASTA: semigrassa, morbida, elastica di color giallo-paglierino.
- - OCCHIATURA: variegata e uniforme.
- - CROSTA: liscia, sottile, color nero. Non edibile
- - SAPORE: saporito e aromatico.
- - ODORE: gradevole e deciso, più intenso nella stagione estiva dove si percepisce il profumo delle erbe di montagna.
- - STAGIONATURA: oltre 120gg.



### 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