

Latteria Bergamasca

LUNGATRADIZIONE

Il Latteria bergamasca è un formaggio delicato a pasta semicotta.

Viene prodotta esclusivamente con latte intero, crudo, di bovine
alimentate prevalentemente con foraggio verde nel periodo estivo
e con fieno locale nel resto dell'anno. L'aspetto al taglio, può variare
leggermente nel colore e nella leggera occhiatura, in base alla
stagione in cui è stata fabbricata. Il suo tipico gusto aromatico
viene anche dato dal lavaggio della crosta con acqua e sale.



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 28-30 cm
- SCALZO: diritto 8-9 cm
- PESO: 5,5-6 kg
- PASTA: morbida, compatta, uniforme di color bianco-paglierino.
- OCCHIATURA: leggera.
- CROSTA: liscia, lievemente rugosa, sottile, color arancione; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro. Edibile
- SAPORE: leggermente saporito con venatura che ricorda il latte e le erbe di montagna, diventa più intenso con la stagionatura.
- ODORE: delicato, più intenso durante la stagione estiva.
- STAGIONATURA: da 60gg a 120gg.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	350 KCAL/1.430 KJ
GRASSI:	33G
DI CUI SATURI:	23G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	29G
SALE:	1G

ALLERGENI: Latte Bovino