

# Robiola F.lli Paleni

## DELICATA PER NATURA

La Toma Alta Valle è un formaggio delicato a pasta semicotta ottenuto da latte bovino di animali allevati con foraggi della Valle Seriana. La Toma Alta Valle è un formaggio a pasta lavata. Per la sua produzione viene utilizzato un caglio in pasta particolare che gli conferisce il suo tipico sapore aromatico. Prima di essere venduta viene marchiata a fuoco per esaltare la sua tipicità.



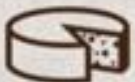
### INGREDIENTI:

- - LATTE VACCINO: (98,9%)
- - SALE: (1%)
- - CAGLIO: (< 0,1%)



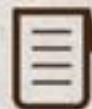
### PROVENIENZA:

- - 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 12-14 cm
- - SCALZO: diritto 2,5-3,5 cm
- - PESO: 700-800 g
- - 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, con una venatura che ricorda il latte appena munto; diventa più intenso con la stagionatura.
- - ODORE: dolce e delicato, che ricorda il profumo di erbe fresche appena tagliate, più intenso durante la stagione estiva.
- - STAGIONATURA: da 25 gg a 40 gg.



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	421,16 KCAL/ 1.7762,67 KJ
GRASSI:	32G
DI CUI SATURI:	1G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	27G
SALE:	1G

**ALLERGENI:** Latte Bovino