



Formaggio Orobico

LUNGA TRADIZIONE

Il formaggio Orobico è una tipica produzione casearia delle valli bergamasche. La lavorazione avviene nel rispetto delle tradizioni con latte intero di vacca, alimentata di prati locali. Il latte viene coagulato ad una temperatura di 36°C e successivamente si effettua una prima rottura cagliata, seguita dalla semicottura fino ad una temperatura di 45°C. Viene fatto stagionare in cantina su assi di legno per minimo 8 mesi.



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 8-9 cm
- - PESO: 9-10 kg
- - PASTA: morbida, compatta, uniforme di color giallo.
- - OCCHIATURA: variegata non uniforme.
- - CROSTA: rugosa, sottile, color giallo-marrone; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro. Edibile.
- - SAPORE: intenso, aromatico, leggermente piccante; queste caratteristiche si accentuano sempre di più con la stagionatura.
- - ODORE: forte, intenso, aromatico.
- - STAGIONATURA: da 60 gg a 1 anno.



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