



Formaggio Branzi

LUNGA TRADIZIONE

Formaggio semigrasso prodotto esclusivamente con latte crudo di zona montana delle valli bergamasche. Il Branzi è un formaggio da tavola dal sapore dolce e delicato perfetto per essere abbinato con la polenta.



INGREDIENTI:

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



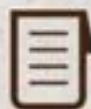
PROVENIENZA:

- - 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 9-10cm
- - PESO: 9-11 kg
- - PASTA: semigrassa, morbida, elastica di color bianco-paglierin
- - OCCHIATURA: variegata ad occhio di pernice
- - CROSTA: liscia, sottile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere compatta, liscia e di colore più scuro. Non edibile.
- - SAPORE: dolce e aromatico, diventa più intenso con la stagionatura.
- - ODORE: gradevole e delicato, più intenso nella stagione estiva dove si percepisce il profumo delle erbe di montagna.
- - STAGIONATURA: da 45 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