



# Strachi de Gröm

## SAPORE VERO

Lo Strachi de Gröm, produzione storica del Caseificio F.lli Paleni, viene lavorato nel segno delle più antiche tradizioni facendo in modo abbia una pasta grassa e cremosa. Queste sue qualità ed il suo gusto dolce lo rendono unico e caratteristico.



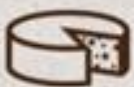
### INGREDIENTI:

- - 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 20-22 cm
- - SCALZO: diritto 3-4cm
- - PESO: 1,7-1,9 kg
- - 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, a volte acidulo, diventa più intenso con la stagionatura
- - ODORE: delicato, con venatura che ricorda le erbe dei pascoli montani, più intenso durante la stagione estiva
- - STAGIONATURA: da 45 gg a 75 gg



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	421,16 KCAL / 1.762,67 KJ
GRASSI:	32G
DI CUI SATURI:	1G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	27G
SALE:	1G

**ALLERGENI:** Latte Bovino