SCHEDA TECNICA

LATTERIA ALPAGO
Cod. Art. 117

INGREDIENTI	LATTE, SALE, CAGLIO
CODICE STABILIMENTO	I/05/253 CE
CERTIFICAZIONE BIOLOGICA	IT BIO 006 COD OP E311
METODO PRODUTTIVO	PASTA MOLLE STAGIONATO 20/30 GIORNI
TIPO CONFEZIONE	FORMA DA 4-4,5 KG
CODICE EAN	---------
DURATA PRODOTTO	90 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

GRASSO	28%
PROTEINE	23%
CARBOIDRATI	
ENERGIA	344 Kcal/100 gr
UMIDITA’	45 %

LATTERIA ALPAGO

Formaggio a pasta molle a breve maturazione, lavorato con latte vaccino intero pastorizzato.
L'elevato contenuto di proteine ad alto valore biologico, di calcio e fosforo, e vitamine A, B, e D ne fanno un alimento ideale da abbinare a cibi ricchi di amido, ortaggi freschi e cotti.
Il suo colore è bianco latte, e può leggermente cambiare sul giallo paglierino nel periodo estivo, quando le vacche sono al pascolo.
Il sapore è il classico gusto dei formaggi di latteria, dolce di latte , il profumo anche quello di latte, può cambiare durante il cambio delle stagioni.
La pasta è molto morbida e leggermente occhiata.