

Bra Duro DOP

Prodotto con latte vaccino dei vasti pascoli del cuneese e stagionato minimo per sei mesi, il Bra duro presenta una pasta consistente, con occhiature piccolissime e quasi invisibili.

Ha un colore opaco con un sapore fortemente sapido ed a volte piccante.

Latte VACCINO intero crudo con acidità 3,5° S H su 50 C:C: pari a PH 6,65 e conforme al dettato del D.P.R. 54/97.

GRASSI	33,71g/100g
GRASSI SATURI	23,2g/100g
CARBOIDRATI	0g/100g
ZUCCHERI	0g/100g
PROTEINE	24,63g/100g
SODIO	1,08g/100g
SALE	2,7g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	401,91 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1665,98 kJ



IMBALLO

1 FORMA IN CARTONE

INGREDIENTI

LATTE CRUDO DI VACCA, SALE, CAGLIO

STAGIONATURA

6/7 MESI

PESO MEDIO

6KG

DA CONSERVARE

IN FRIGORIFERO DA 0° A +4°C



Diabolici Piaceri