

Bra Tenero DOP

Formaggio tipico e storico del territorio, prende il nome dalla città di Bra.

La sua pasta è moderatamente consistente ed elastica
con occhiature piccole e poco diffuse.

Il suo colore è bianco avorio con un profumo gradevole ed un sapore dolce di latte.

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	33,83g/100g
GRASSI SATURI	23,3g/100g
CARBOIDRATI	0,4g/100g
ZUCCHERI	0,4g/100g
PROTEINE	27,97g/100g
SODIO	1,21g/100g
SALE	3,03g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	416,95 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1734 kJ



IMBALLO
1 FORMA IN CARTONE

INGREDIENTI
LATTE CRUDO DI VACCA, SALE, CAGLIO

STAGIONATURA
2/3 MESI

PESO MEDIO
6KG

DA CONSERVARE
IN FRIGORIFERO DA 0° A +4°C



Diabolici Piaceri