

Gentile del Monviso

Formaggio di latte vaccino, semigrasso, lavorato a crudo con pasta pressata, semidura. La pasta, di colore bianco tendente all'avorio, è piuttosto consistente ed elastica con piccole occhiature irregolari e ben distribuite.

Contiene aromi marcati di latte e foraggi e il suo sapore è fine, delicato e profumato.

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	26,36g/100g
GRASSI SATURI	19,3g/100g
CARBOIDRATI	0g/100
ZUCCHERI	0g/100g
PROTEINE	25,46g/100g
SODIO	0,84g/100g
SALE	2,09g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	339,08 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1408,14 kJ



IMBALLO
1 FORMA IN CARTONE

INGREDIENTI
LATTE CRUDO DI VACCA, SALE, CAGLIO

STAGIONATURA
180 gg MINIMO DA DISCIPLINARE

PESO MEDIO
6KG

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



Diabolici Piaceri