

Muschio Vaccino del Monviso

Figlio delle valli alpine Piemontesi, il Muschio del Monviso è un erborinato di latte vaccino, crudo, con pasta morbida.

Presenta una crosta rugosa dal colore avorio ed una pasta chiara pezzata, a tratti, dal tipico colore bluastro delle erborinature.

Stagionato su assi di legno all'interno di fresche cantine sprigiona, con il passare del tempo, un sapore intenso e sapido a tratti lievemente 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	35,34g/100g
GRASSI SATURI	24,1g/100g
CARBOIDRATI	0,83g/100g
ZUCCHERI	0,83g/100g
PROTEINE	21,03g/100g
SODIO	1,23g/100g
SALE	3,08g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	405,5 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1679,2 kJ



IMBALLO
1 FORMA IN CARTONE

INGREDIENTI
LATTE CRUDO DI VACCA, SALE, CAGLIO

STAGIONATURA
1/2 MESI

PESO MEDIO
3KG

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



Diabolici Piaceri