

Nodo del Saio Vaccino

Formaggio di latte vaccino lavorato a crudo con pasta leggermente pressata, caratterizzato dalla sua forma irregolare e l'inimitabile nodo centrale che nasce dalla fasciatura manuale, delle esperte mani del casaro, in tela di lino.

La crosta è sottile e striata di colore giallo paglierino mentre la pasta è morbida, tenera, grassa, con piccole occhiature e note di colore dal bianco panna all'avorio.

Il gusto è dolce, con delicati sentori di erbe e pascoli.



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	31,99g/100g
GRASSI SATURI	22,9g/100g
CARBOIDRATI	0g/100g
ZUCCHERI	0g/100g
PROTEINE	24,45g/100g
SODIO	0,95g/100g
SALE	2,37g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	385,71 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1599,28 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



Diaploici Piacenti