

Nustral d'la Crota

È il formaggio caratteristico dei nostri luoghi, tradizionale per eccellenza, rustico e dai sapori della nostra terra.

Di latte vaccino crudo, con pasta pressata, semidura.

All'olfatto si presenta intenso e persistente accompagnato da un sapore leggermente sapido ed una sensazione amarevole.

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	32,14g/100g
GRASSI SATURI	22,8g/100g
CARBOIDRATI	0,76g/100g
ZUCCHERI	0,76g/100g
PROTEINE	29,07g/100g
SODIO	1,32g/100g
SALE	3,29g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	408,58 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1696,29 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