

Pe'Delmunt

Un paesaggio infinito di boschi, prati è lo scenario che fa da cornice a questo formaggio di latte vaccino, semigrasso, lavorato a crudo con pasta pressata dura.

La lavorazione della pasta cruda e la stagionatura fanno evolvere la sensazione di amaro in un gradevole gusto di nocciola, gli aromi intensi di foraggio lasciano spazio ad un'amabile nota di sapidità.

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	34,27g/100g
GRASSI SATURI	23,5g/100g
CARBOIDRATI	0,89g/100g
ZUCCHERI	0,89g/100g
PROTEINE	29,49g/100g
SODIO	2,10g/100g
SALE	5,26g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	429,95 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1784,45 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