



# Raschera DOP

L'omonimo lago alpino, a oltre 2000 metri, dà il nome a questo formaggio a latte crudo vaccino.

Il sapore dolce e delicato nel prodotto di 30 giorni, diventa più piccante con la stagionatura.

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	37,56g/100g
GRASSI SATURI	24,3g/100g
CARBOIDRATI	0,99g/100g
ZUCCHERI	0,99g/100g
PROTEINE	24,19g/100g
SODIO	1,26g/100g
SALE	3,15g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	438,64 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1817,27 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*

Caseificio Rabbia Francesco s.n.c. di Rabbia Fratelli & C.

via Beato Pietro, 2 - 12030 Ruffia (CN) - Tel. 0172 373 322 - info@francescorabbia.it