

Formagellina Val Seriana

SAPORE DI NATURA

La Formagellina Valseriana è una tipica produzione casearia della collina e della montagna della valle stessa. Per la produzione di questo formaggio il latte viene lavorato appena munto conservando così la sua freschezza e gli aromi delle essenze dei pascoli montani, che danno a questo formaggio il suo caratteristico sapore.



INGREDIENTI:

- LATTE VACCINO: (98,9%)
- SALE: (1%)
- CAGLIO: (< 0,1%)



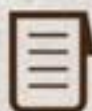
PROVENIENZA:

- LATTE: comuni della valle Seriana (BG) Italia
- SALE: Italia
- CAGLIO: Italia



CARATTERISTICHE:

- LATTE: prodotto da latte crudo bovino
- FORMA: cilindrica
- DIMENSIONI: diametro 10 cm.
- SCALZO: diritto 4-6 cm.
- PESO: 0,400-0,600 kg.
- PASTA: morbida, compatta, uniforme di color bianco-paglierino.
- OCCHIATURA: variegata non uniforme.
- CROSTA: liscia, sottile, a volte friabile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro. Edibile.
- SAPORE: dolce e aromatico, diventa più intenso con la stagionatura.
- ODORE: delicato, con venatura leggermente acidula, più intenso durante la stagione estiva.
- STAGIONATURA: da 30 gg a 60 gg.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	390 KCAL/ 1.306 KJ
GRASSI:	31G
DI CUI SATURI:	20G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	27G
SALE:	1G

ALLERGENI: Latte Bovino