



Formai de rusti

TIPICO DA PIASTRA

Il Formai Dé Rusti è un Formaggio semigrasso prodotto esclusivamente con latte crudo di zona montana della ValSeriana. La sua forma facilita il taglio a fette quadrate pronte per essere cucinate alla piastra, in padella, in microonde oppure per essere consumato direttamente in tavola. Inoltre grazie alla sua forma e alla sua pasta, pur fondendosi, durante la cottura, mantiene la sua forma originaria.



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: parallelepipedo rettangolo
- - DIMENSIONI: 12x12x36cm.
- - PESO: 4,5-5 kg.
- - PASTA: asciutta, compatta, sostenuta, di color bianco-paglierino.
- - OCCHIATURA: variegata non uniforme.
- - CROSTA: liscia e lievemente rugosa, sottile, 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, leggermente acidulo, più intenso durante la stagione estiva.
- - STAGIONATURA: da 30 gg a 90gg.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	366 KCAL/ 1.536 KJ
GRASSI:	30G
DI CUI SATURI:	18G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	25G
SALE:	1G

ALLERGENI: Latte Bovino