

Bombolone Monte Pora

ALTE VETTE



Il Bombolone Monte Pora è una produzione casearia storica del Caseificio F.lli Paleni Gromo, prodotto con latte crudo raccolto alle pendici del monte stesso. 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. La forma caratteristica di questo prodotto è stata ispirata dalla forma pianeggiante del monte omonimo.



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 bombata
- - DIMENSIONI: diametro 12 cm
- - SCALZO: diritto 6-7cm
- - PESO: 0,650-0,750 kg
- - PASTA: morbida, compatta, uniforme di color bianco-paglierin
- - OCCHIATURA: variegata non uniforme
- - CROSTA: liscia, lievemente rugosa, sottile, color giallognolo; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro. Edibile
- - SAPORE: dolce e aromatico, con retrogusto di latte fresco, diventa più intenso con la stagionatura
- - ODORE: delicato, con venatura che ricorda il latte, 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:	30G
DI CUI SATURI:	20G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	27G
SALE:	1G

ALLERGENI: Latte Bovino