



Formagela Valseriana

I NOSTRI SAPORI

La Formagela Valseriana è una tipica produzione casearia della collina e della montagna della valle stessa, inserita nell'elenco dei prodotti tipici della regione Lombardia (decreto n°4079 del 2010). Per la produzione di questo formaggio viene utilizzato esclusivamente latte crudo prodotto in Valseriana.



INGREDIENTI:

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



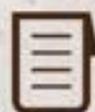
PROVENIENZA:

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



CARATTERISTICHE:

- - **LATTE:** prodotto da latte crudo bovino
- - **FORMA:** cilindrica
- - **DIMENSIONI:** diametro 18-20 cm.
- - **SCALZO:** diritto 6-8 cm.
- - **PESO:** 1,5-2 kg.
- - **PASTA:** morbida, compatta, uniforme 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, con venatura che ricorda lo yogurt, più intenso durante la stagione estiva.
- - **STAGIONATURA:** da 60 gg a 1 anno.



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*