

ERBORINATO



La parola erborinato deriva da “erborin” che significa prezzemolo: infatti le muffe naturali che si utilizzano per ottenere questo formaggio ricordano i colori di quest’erba aromatica. Muffe che i casari introducono a mano all’interno del formaggio, forma per forma: questo rende ogni prodotto unico e speciale.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte delle nostre Brune Alpine, proveniente da due o più mungiture.
- **Ingredienti:** LATTE intero pastorizzato, caglio, fermenti e sale
- **Salatura:** In salamoia per circa 24h
- **Maturazione:** Minimo 25/30 giorni
- **Forma:** Forma cilindrica con facce piane (diametro 20 cm)
- **Scalzo:** Dritto
- **Peso medio:** 5/6 Kg
- **Periodo di produzione:** Tutto l’anno
- **Confezionamento:** Forme o pezzi con possibilità di sottovuoto
- **Modalità di conservazione:**
 - Forme intere: in luogo asciutto ad una temperatura non superiore a +8° C
 - Pezzi sottovuoto: in frigorifero temperatura non superiore a +6°



Revisione: 1

Data: 31/10/2022

- **Scadenza:**
 - **Forme intere:** 6 mesi dalla vendita.
 - **Pezzi sottovuoto:** fino 120 gg dal confezionamento.

- **Valori nutrizionali**

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kj	1389
	Kcal	332
Grassi	g	28,0
di cui saturi	g	15,4
Carboidrati	g	1,0
di cui zuccheri	g	<0,5
Proteine	g	19,0
Sale	g	1,5

Paese di mungitura: Italia

Paese di confezionamento: Italia

Paese di trasformazione: Italia