

## LATTERIA



Il formaggio Latteria, è il formaggio a pasta semidura della tradizione valtellinese, da portare in tavola tutti i giorni. Nella sua semplicità, solo latte intero bovino, caglio, fermenti e sale, un formaggio che non delude mai e che si presta a ricette di ogni genere ma è anche un perfetto fine pasto.

### SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte di vacca di razza Bruna, proveniente da due o più mungiture.
- **Ingredienti:** LATTE intero pastorizzato, caglio, fermenti e sale
- **Salatura:** In salamoia per circa 48 h
- **Maturazione:** Minimo 40/50 giorni. Dopo 120 giorni diventa stagionato
- **Forma:** Cilindrica con facce piane (diametro 35-45 cm)
- **Scalzo:** Dritto (9 cm)
- **Peso medio:** 8-11 Kg
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Modalità di conservazione:** In frigorifero o in luogo asciutto ad una temperatura non superiore ai 12° C
- **Confezionamento:** Forme da 10-12 Kg o pezzi a scelta con possibilità di sottovuoto
- **Scadenza:**
  - **Forme intere:** 6 mesi dalla vendita.
  - **Pezzi sottovuoto:** fino 120 gg dal confezionamento.

### Valori nutrizionali

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kj	1606
	Kcal	387
Grassi	g	31,0
di cui saturi	g	19,0
Carboidrati	g	<0,5
di cui zuccheri	g	21,6
Proteine	g	26,0
Sale	g	1,5

**Paese di mungitura:** Italia

**Paese di confezionamento:** Italia

**Paese di trasformazione:** Italia