

## PRIMIZIA



Il formaggio Primizia rappresenta uno dei formaggi più dolci e freschi della nostra produzione, grazie alla breve stagionatura ed all'utilizzo della parte cremosa del latte. Il colore bianco della pasta e la morbidezza di questo formaggio ne fanno un ottimo prodotto da abbinare a qualsiasi portata.

### SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte pastorizzato di vacca Brown Swiss, proveniente da due mungiture.
- **Ingredienti:** LATTE intero pastorizzato, caglio, fermenti e sale
- **Salatura:** In salamoia per circa 24 ore
- **Maturazione:** Si protrae da 30 giorni in poi
- **Forma:** Cilindrica (diametro 30 cm)
- **Scalzo:** Leggermente convesso (7-8 cm)
- **Peso medio:** 8-10 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 7-10 Kg, pezzi a scelta, possibilità di sottovuoto
- **Scadenza:**
  - **Forme intere:** 6 mesi dalla vendita.
  - **Pezzi sottovuoto:** fino 120 gg dal confezionamento.

**Valori Nutrizionali:**

Valori medi per 100 gr di prodotto

Valore energetico	kJ	1898
	Kcal	452
Grassi	g	35,6
di cui saturi	g	20,8
Carboidrati	g	1,4
di cui zuccheri	g	1,4
Proteine	g	31,5
Sale	g	1,2

**Paese di mungitura:** Italia

**Paese di confezionamento:** Italia

**Paese di trasformazione:** Italia