

Territorio: Piemonte - Italia

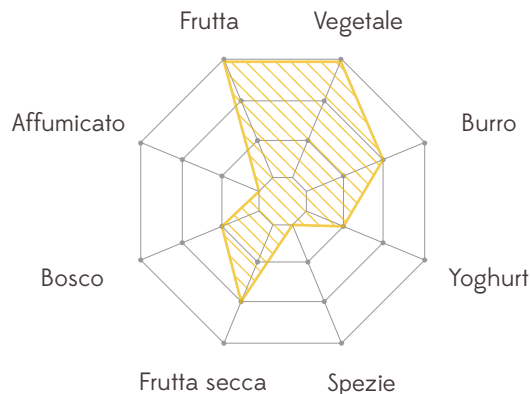


Il formaggio

Il nostro lavoro in cantina

Dopo una stagionatura in cantina di almeno 60 giorni è pronto per la commercializzazione, in pezzature di circa due chilogrammi, con la classica forma tonda a scalzo basso. Quello di alpeggio viene ottenuto da latte prodotto da vacche che pascolano libere ad un' altitudine di 2000m; l'alimentazione è incredibilmente varia e ricca di fiori tra cui le viole tardive. Acquistiamo la maggior parte delle forme ad inizio Settembre selezionandole una ad una per poi stagionarle di modo che siano pronte per Natale.

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Consigli dell'affinatore

Molti formaggi di Borgo Affinatori sono disponibili in versione invernale "Latteria" o quella estiva "di Alpeggio". Quando gli animali sono in Alpe il formaggio acquisisce un valore qualitativo aggiunto in quanto la quantità di latte prodotto dalle vacche è sì minore, ma esso presenta ottime caratteristiche vitaminiche e nutrizionali.



Pezzatura: forma intera 2-2,5 kg



Ingredienti

Latte crudo vaccino, sale, caglio.



Origine del latte

100% Italia, (Piemonte)



Conservazione

da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	349 kcal-1453 KJ
Grassi	28g
di cui Acidi grassi saturi	20g
Proteine	23g
Carboidrati	1.2g
di cui zuccheri	<0.5g
Sale	2,0g