



Val Lesina



Nostrano
Val Lesina

Ingredienti: Latticini - Caglio - Sale
Stile: morbido a pasta - Conservare in frigo



LATTERIA SOCIALE
Valtellina
DELFIO



Val Lesina

Descrizione:

dalle tradizioni di paese, un formaggio dal sapore deciso, dal retrogusto leggermente fruttato, una pasta elastica e morbida, che riempie e appaga il palato. Grazie alla sua versatilità e alle sue equilibrate note aromatiche, il suo impiego in cucina è particolarmente apprezzato.



CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza minima 60 mm - diametro 340/400 mm

Peso: 8,000 Kg \pm 1,000 Kg

Stagionatura: minimo 40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: chiaro

Sapore: dolce, aromatico

Consistenza: morbida

Aspetto: crosta sottile, pasta morbida ed elastica, occhiatura diffusa di medie dimensioni

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 35%

Sostanza secca \leq 65%

Grassi T.q. \geq 26% - **Grassi S.s.** \geq 40%

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione +4/6°C - 90%R

Temperatura di trasporto +4/6° C

CODICE	PRODOTTO	PESO MEDIO	UNITA' DI VENDITA	COD. EAN	IMBALLO	SHELF LIFE
12511	Val Lesina	8,0 Kg ca	a peso	2733750123450	cartone monoforma	90 gg.

DIMENSIONI CARTONE	400 x 400 x 105 mm	STRATI/PALLET	8
PESO LORDO MEDIO CARTONE	8,300 Kg ca	CARTONI/ PALLET	48
CARTONI/ STRATO	6	DIMENSIONI/PALLET	EURO

12512	Val Lesina 1/4 di forma	2 pezzi da 2,0 Kg ca	a peso	2733750123450	cartone da 2 pezzi in ATM	60 gg.
-------	-------------------------	----------------------	--------	---------------	---------------------------	--------

DIMENSIONI CARTONE	460 x 250 x 120 mm	STRATI/PALLET	6
PESO LORDO MEDIO CARTONE	4,400 Kg ca	CARTONI/ PALLET	42
CARTONI/ STRATO	7	DIMENSIONI/PALLET	EURO