



San Marco





San Marco

Descrizione:

Formaggio semiduro a latte crudo a pasta morbida, tipico della zona montana di Albaredo nella medio-bassa Valtellina. Lavorato nell' antica latteria situata in centro paese secondo l'antico metodo della conca a doppio fondo, questo formaggio si caratterizza per l'occhiatura fine e mediamente fitta e l'aroma intenso tipico dei formaggi lavorati a latte crudo.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte crudo, sale, caglio.

Formato: altezza min 70 mm - diametro min 200mm

Peso: 7,500 Kg \pm 1,000 kg

Stagionatura: minimo 60 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino a seconda della stagione di produzione

Sapore: aromatico deciso

Consistenza: semiduro

Aspetto: occhiatura mediamente fitta e irregolare, crosta sottile e compatta

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 33%

Sostanza secca \leq 67%

Grassi T.q. \geq 25% - Grassi S.s. \geq 37%

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
16301	San Marco	7,5 Kg ca	a peso	2734290123450	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 380 x 380 x 85 mm			STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 8,800 Kg ca			CARTONI/ PALLET		48	
CARTONI/ STRATO 6			DIMENSIONI/PALLET		EURO	