



Latteria Gran Riserva





Latteria Gran Riserva

Descrizione:

Formaggio unico nel suo genere dal sapore intenso e avvolgente e dalla consistenza sempre morbida grazie alla lenta stagionatura in cantina naturale. Personalizza le tue gustose ricette con un elegante tocco di personalità, ottimo nei Pizzoccheri della Valtellina, negli gnocchetti chiavennaschi e sulle scaloppine al formaggio.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza min 80 mm - diametro 330/360 mm

Peso: 6,800 Kg \pm 1,000 kg

Stagionatura: minimo 180 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: chiaro

Sapore: aromatico che si intensifica con la stagionatura

Consistenza: semiduro

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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 28%

Sostanza secca \leq 72%

Grassi T.q. \geq 30% - Grassi S.s. \geq 41,5%

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
12311	Latteria Stagionato	6,8 Kg ca	a peso	2733800123454	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 380 x 380 x 85 mm			STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 7,100 Kg ca			CARTONI/ PALLET		48	
CARTONI/ STRATO		6	DIMENSIONI/PALLET		EURO	