



Livigno





Livigno

Descrizione:

formaggio tradizionale prodotto nella latteria di Livigno, dove l'alimentazione delle vacche al pascolo, conferisce al latte il caratteristico aroma di alta montagna che ne esalta il profumo e il sapore. Formaggio di carattere, porta con se una tradizione secolare di pastorizia, lavoro della buona terra e genuinità incontaminate.



CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza min 90 mm - diametro 330/360 mm

Peso: 9,000 Kg \pm 1,000 kg

Stagionatura: minimo 60 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: chiaro, giallo paglierino a seconda della stagione di produzione

Sapore: deciso, aromatico che si intensifica con la stagionatura

Consistenza: semiduro

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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 35%

Sostanza secca \leq 65%

Grassi T.q. \geq 30% - Grassi S.s. \geq 46%

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
16001	Livigno	9,0 Kg ca	a peso	2734260123459	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE 400 x 400 x 105 mm			STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE 9,350 Kg ca			CARTONI/ PALLET		48	
CARTONI/ STRATO 6			DIMENSIONI/PALLET		EURO	