



Lariano



I Tesori del Lago di Como



Lariano

Descrizione:

Formaggio caratteristico dell'Alto Lario è prodotto tutto l'anno con latte munto esclusivamente nella provincia di Como. Il colore giallo paglierino, la consistenza molto morbida e il gusto dolce e aromatico, lo rendono un formaggio molto apprezzato fin dai primi mesi di stagionatura. Le forme hanno un diametro di circa 39 cm e un'altezza minima di 9 cm con un peso medio di 9 kg.



CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.
Formato: altezza min 90 - diametro 380/400 mm
Peso: 9,000 Kg \pm 0,500 kg
Stagionatura: minimo 30 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: chiaro tendente al paglierino
Sapore: dolce, aromatico
Consistenza: morbida
Aspetto: crosta sottile, pasta morbida ed elastica, occhiatura diffusa di medie dimensioni

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità su sostanza magra \geq 35%
Sostanza secca \leq 65%
Grassi S.s. \leq 40% **Grassi T.q.** \geq 26%

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
12651	Lariano	9,0 Kg ca	a peso	2388128123459	cartone monoforma	90 gg.

DIMENSIONI CARTONE 400 x 400 x 105 mm

STRATI/PALLET 6

PESO LORDO MEDIO CARTONE 9,400 Kg ca

CARTONI/ PALLET 36

CARTONI/ STRATO 6

DIMENSIONI/PALLET EURO



CISQ