



"Crotto Ombra"

formaggio stagionato nelle grotte della Valchiavenna





"Crotto Ombra"

formaggio stagionato nelle grotte della Valchiavenna

Descrizione:

Il Crotto Ombra è un formaggio tradizionale stagionato nelle grotte naturali della Valchiavenna. La pasta è compatta con occhiatura fitta e regolare. L'aroma intenso che si accentua con la stagionatura non risulta mai invadente, riempiendo il palato con sinfonie aromatiche tipiche del formaggio di grotta. Il Crotto Ombra è un formaggio da tavola che può essere degustato e abbinato a marmellate di verdure, mostarde delicate e con alcune gocce di aceto balsamico, il miele della Valtellina, meglio se di acacia, ne esalta il gusto deciso tipico della stagionatura in grotta.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Formato: altezza minima 70 mm - diametro 360 mm \pm 20 mm

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

Stagionatura: minimo 100 giorni con affinatura in crotto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso

Sapore: aromatico, che si intensifica con la stagionatura

Consistenza: semiduro

Aspetto: occhiatura poco fitta e irregolare, crosta 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
12111	Crotto Ombra	7,0 Kg ca	a peso	2369354123451	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE			385 x 385 x 95 mm	STRATI/PALLET		6
PESO LORDO MEDIO CARTONE			7,300 Kg ca	CARTONI/ PALLET		36
CARTONI/ STRATO			6	DIMENSIONI/PALLET		80 x 120 x 80

