



Valtellina Casera dop

stagionato oltre 10 mesi





Valtellina Casera dop

stagionato oltre 10 mesi

Descrizione:

È un formaggio da meditazione, dall'aroma intenso grazie ad un affinamento lento di oltre 300 giorni nelle celle di stagionatura, la pasta elastica in origine, tende a perdere umidità e il formaggio al taglio si scaglia, regalando al palato una gustosa friabilità, accompagnata da un sapore leggermente piccante, con retrogusto di frutta secca, mai amarognolo.

Un prodotto davvero ineguagliabile, seguito con cura in ogni fase della sua stagionatura: dal rivoltamento delle forme alla spazzolatura periodica della crosta, dalla battitura alla tassellatura per individuare le partite migliori. Le sue note aromatiche sono esaltate se accompagnate da un ottimo Sforzato di Valtellina.



CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte, sale, caglio.

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

Peso: 7,300 Kg \pm 1,000 Kg

Stagionatura: minimo 300 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: chiaro tendente al giallo bruno

Sapore: deciso, aromatico

Consistenza: semiduro

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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità \geq 22%

Sostanza secca \leq 78%

Grassi T.q. \geq 34% - Grassi S.s. \geq 45%

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
11301	Valtellina Casera dop riserva	7,3 Kg ca	a peso	2299700123456	cartone monoforma	90 gg.
DIMENSIONI CARTONE		380 x 380 x 85 mm	STRATI/PALLET		8	
PESO LORDO MEDIO CARTONE		8,080 Kg ca	CARTONI/ PALLET		48	
CARTONI/ STRATO		6	DIMENSIONI/PALLET		EURO	
11302	Valtellina Casera dop ris. 1/4 di forma	2 pezzi da 1,825 Kg ca	a peso	2253332123451	cartone da 2 pezzi in ATM	60 gg.
DIMENSIONI CARTONE		460 x 250 x 120 mm	STRATI/PALLET		6	
PESO LORDO MEDIO CARTONE		4,400 Kg ca	CARTONI/ PALLET		42	
CARTONI/ STRATO		7	DIMENSIONI/PALLET		EURO	

