



## SAVERIO l'erborinato serio

Cod.: 14228

Si chiama Saverio, per continuare a dirla in rima, viene definito l'Erborinato Serio...

Un collegamento ce l'ha anche con la storia tra Pino ("il marito") e Pinetta ("la moglie")... non poteva che esserci il terzo incomodo ovvero, l'amante di Pinetta. Questo formaggio, definito come un "vero Maschio" una struttura compatta erborinata in modo omogeneo, "un fisico scolpito" ma soprattutto un carattere davvero deciso e forte... e sa durare davvero molto a lungo.

Il Formaggio per gli amanti degli erborinati, non è per tutti, ma poi viene sicuramente apprezzato da chi lo assaggia. Questo non è un formaggio che se ne mangia 100 grammi a testa, è un formaggio che si apprezza pian piano e si degusta a piccoli pezzi, rigorosamente da abbinare a un vino dolce per mitigare la sua imponenza.

Se si usa in preparazioni gastronomiche o nei piatti dovrà essere usata attenzione a non eccedere nella quantità.

Affinato per almeno 150 giorni nelle nostre grotte acquisisce una caratteristica davvero unica.

La crosta non è edibile.

**Concorso Caseario Nazionale "Infiniti Blu": nel 2015 ha ricevuto la Targa di Eccellenza e nel 2016 il premio di Qualità Superiore e nel 2018 il premio di Qualità**

**Concorso Caseario Nazionale "All'ombra della Madonnina" nel 2015 ha ottenuto il premio di Qualità mentre nel 2018 il premio di Qualità Superiore**

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Latte di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale e penicillium.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

#### Categoria

Formaggi  
Affinati  
Erborinati

**Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:**  
Kilo

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Forma intera incartata con carta alluminio

#### Tipo di Latte

Latte di capra

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
Circa 2,8 kg

#### Trattamento del latte

Latte pastorizzato

**Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:**  
4 forme

#### Reperibilità

Quasi sempre disponibile

**Conservazione / Storage conditions / Conservation:**  
In frigorifero da 0°C a +4°C

#### Caglio

Animale

**Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:**  
Refrigerato da 0°C a +4°C

#### Edibilità della crosta

Crosta non edibile

**Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:**  
45 giorni

#### Formaggio premiato

Premiati

**Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:**  
1 forma

### Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

<b>Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:</b>	1500 KJ / 362 Kcal
<b>Grassi / Fat / Gras:</b> di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	30,81 g 18,44 g
<b>Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:</b> di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	<0,1 g <0,1 g
<b>Proteine / Proteine / Protéines:</b>	21,1 g
<b>Sale / Salt / Sel:</b>	1,62 g