



## L'Avarizia

Cod.: 14201

Il secondo formaggio nato nella famiglia dei 7 vizi capitali rappresenta appunto l'avarizia, ovvero un formaggio per la cui produzione viene utilizzato poco sale dato che viene trattata la crosta con una salamoia a basso contenuto di sale. Prodotto con un misto di latte vaccino e bufalino, tecnicamente questo formaggio, appartiene alla categoria dei formaggi a crosta lavata, pasta molle e cruda.

E' un'alternativa al più famoso formaggio Taleggio DOP, dato che ha una pasta molto cremosa, ma con una maggiore intensità aromatica e di sapidità, dato che il latte bufalino contribuisce ad impreziosire questo profilo olfattivo e gustativo.

La pasta al suo interno è cremosa ed adesiva, di color bianco paglierino con presenza di occhiatura rara e sparsa in modo disomogeneo.

Invece la crosta è liscia, umida e appiccicosa, con la sua caratteristica colorazione rossiccia (data dal trattamento in crosta con acqua e sale) pervasa da muffe naturali lungo i vari solchi presenti nelle due facce.

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Latte vaccino pastorizzato, latte bufalino pastorizzato (min. 40%), fermenti lattici, caglio e sale.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

---

#### Categoria

Formaggi  
Affinati  
Gli Speciali

#### Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

#### Tipo di Latte

Latte di vacca  
Latte di bufala  
Misto 2 Latti

#### Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Forma incartata con una carta per alimenti poi confezionata su una cassetta di legno

#### Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

2,2 kg circa

#### Trattamento del latte

Latte pastorizzato

#### Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

1 forma

#### 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 edibile

#### Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:

30 giorni

#### 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>	5496 kJ / 1309 kcal
<b>Grassi / Fat / Gras:</b>	28 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	19.5 g
<b>Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:</b>	1 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	1 g
<b>Proteine / Proteine / Protéines:</b>	15 g
<b>Sale / Salt / Sel:</b>	2 g