



## Formajo del Polentone

Cod.: 10015

Si definisce un formaggio a pasta molle, cruda e lavata. Formajo del polentone è la traduzione di formaggio del nord, prodotto esclusivamente con latte vaccino ed ha la caratteristica crosta lavata, di color rossiccio-rosato, che guarda caso è ideale proprio da usare nella polenta. Questo non vuol dire che sia solo un formaggio invernale, infatti è ottimo anche da inserire nelle insalate d'estate, per la preparazione di risotti, o da inserire in un tagliere di formaggi. Realizzato artigianalmente è un'ottima alternativa al taleggio dato che ha una pasta molto cremosa, ma leggermente più saporito del suo parente stretto. La forma ha un diametro di 30 cm ed un'altezza di circa 5/6 cm, la sua pezzatura media è di 4,5 kg.

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 leggermente 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.

Il suo sapore è dolce, medio-elevata la sapidità, una leggera acidità ed un basso amaro.

La crosta se pulita, può essere mangiata, altrimenti toglierla.

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Latte vaccino pastorizzato, Caglio, Sale.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

#### Categoria

Formaggi  
Affinati  
Gli Speciali

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

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Forma incartata con una pellicola trasparente

#### Tipo di Latte

Latte di vacca

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
4,5 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:**  
40 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>	1037 / 260 Kcal
<b>Grassi / Fat / Gras:</b> di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	23 g 11 g
<b>Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:</b> di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	0,6 g 0,6 g
<b>Proteine / Proteine / Protéines:</b>	15 g
<b>Sale / Salt / Sel:</b>	2,1 g