



La Torre

Cod.: 11103

Si chiama la torre perché è un formaggio che si sviluppa in verticale, ed è una vera e propria specialità, occorre una tecnica casearia non da poco per amalgamare e far sposare in modo così sublime tre latti, mucca, pecora e capra, con caratteristiche diverse. Il latte viene termizzato per mantenere viva parte della flora batterica nativa, fatto coagulare aggiungendo i fermenti ed una piccola quantità di caglio, e una volta messo negli stampi manualmente, viene lasciato maturare per alcuni giorni.

Più si avanza con la maturazione e maggiore sarà la cremificazione nel sottocrosta, fino quasi a far staccare la crosta dalla pasta, ma in questo caso non è un difetto, ma una caratteristica di questo formaggio.

Crosta fiorita, quindi edibile.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE vaccino, LATTE di pecora e LATTE di capra pastorizzato, PANNA pastorizzata, sale, caglio.

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:

Incartata singolarmente con pellicola

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

250 grammi circa

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

6 pezzi

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da 0°C a +4°C

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

25 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 collo (6 pezzi)

Tipo di Latte

Latte di vacca
Latte di pecora
Latte di capra
Misto 3 Latti

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Caglio

Animale

Edibilità della crosta

Crosta edibile

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

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

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	1200 KJ / 290 Kcal
Grassi / Fat / Gras:	25 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	18 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	1.8 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	1.8 g
Proteine / Proteine / Protéines:	14 g
Sale / Salt / Sel:	1 g