



Stordito

Cod.: 10023

Formaggio vaccino a pasta molle e crosta lavata affinato con canapa

Quarto formaggio della linea dei "quadri" a forma parallelepipedale con base quadrata e crosta lavata di latte vaccino affinato con un infuso di canapa sativa a basso contenuto di THC. La lavorazione di questo formaggio consiste nel lavare ripetutamente la crosta con questo infuso, che conferisce al formaggio un particolare odore, molto intenso ed aromatico.

Il nome è di fantasia, ma ci piace chiamarlo così per alludere al fatto che utilizzando la canapa sativa per uso alimentare, il consumatore di questo formaggio, possa essere "stordito" dal gusto ricevuto da questo trattamento in crosta che favorisce anche un particolare mutamento strutturale del formaggio interno, oltre che a conferire un caratteristico aroma e sapore.

Ingredienti:

LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale, trattato in crosta con canapa sativa.

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Affinati, Gli Speciali

Unità di misura:

Kilo

Tipo di Latte:

Latte di vacca

Tipo di confezione:

Incartata singolarmente con pellicola

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Peso per confezione:

0,6 kg circa

Reperibilità:

Occasionale, Limitata/Raro, Sperimentale

Confezioni per collo:

4 pezzi

Origine latte:

Italia

Conservazione:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto:

25 giorni

Ordine minimo:

1 collo (4 pezzi)

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	311,6 kcal / 1291,8 kJ
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0,4 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	19 g
Sale	2,1 g