



Il Vellutato

Cod.: 09240

Formaggio spalmabile in vasetto da 250 gr

Siamo molto orgogliosi di poter proporre questa unicità e chiunque la assaggia ne resta piacevolmente impressionato.

Formaggio innovativo, unico nel suo genere, non esiste un altro formaggio così in Italia. Se lo si dovesse descrivere è una via di mezzo tra uno yogurt greco ed un mascarpone, ma molto meno grasso, infatti ha solo il 27% di grassi.

La sua consistenza è cremosa e appunto appare quasi vellutata, il colore è bianco latte ed il suo gusto è dolce con una puntina di sale, non è acido né amaro. Per la sua produzione viene utilizzato il 50% di panna e il 50% di latte, non c'è caglio, quindi ideale anche per i vegetariani.

Si può usare da mangiare così al naturale, ma è fantastico utilizzato in qualunque modo sia in versione dolce che salata, sia abbinato a carne che a pesce. Ingrediente base per la preparazione di Antipasti, salse, primi e secondi.... ma fantastico per la preparazione di un cheesecake oppure un "tiramisù light" visto il suo basso contenuto di grassi... insomma un formaggio davvero da tutto pasto.

Senza Conservanti né coloranti.

Ingredienti:

PANNA e LATTE vaccino, amido, proteine del LATTE, sale, acido citrico, addensante: carragenina.

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Selezione, Freschi di latte

Unità di misura:

Kilo

Tipo di Latte:

Latte di vacca

Tipo di confezione:

Vaschetta in pet

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Peso per confezione:

250 grammi

Reperibilità:

Quasi sempre disponibile

Confezioni per collo:

6 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 (6 pezzi)

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	1172.1 KJ / 280 Kcal
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	3 g
Proteine	6 g
Sale	0.3 g