



Occhiobello

Cod.: 10040

Formaggio di vacca di montagna occhiato a pasta semidura

Quando abbiamo aperto la prima forma di questo formaggio, la prima cosa che abbiamo pensato Ã stata ma che bellissima occhiatura ha questo formaggio! Pertanto dargli il nome Ã stato facile ed intuitivo.

Il profilo aromatico di questo formaggio Ã molto interessante, in quanto lo potremo descrivere una via di mezzo tra un formaggio occhiato svizzero ed un olandese, ovvero Ã piÃ¹ dolce dell'Emmenthal e piÃ¹ sapido dell'olandese. Masticando un pezzetto di questo formaggio si possono notare nitidamente una sensazione di erbe ma soprattutto di frutta secca (noce) che Ã davvero nitida.

Fantastico da utilizzare in cucina sia crudo per le insalate estive ma soprattutto se fatto sciogliere, produrrÃ una fusione consistente e filamentosa, ma soprattutto sarÃ il gusto quello che ci guadagna, per esempio, provateci a saltare le spinaci, non ne potrete piÃ¹ fare a meno.... Molto utilizzato nella cucina vegetariana, non solo perchÃ© si abbina bene alle verdure, ma dato che Ã realizzato con il caglio microbico, invece di quello animale.

Idoneo anche per coloro che sono intolleranti al lattosio in quanto ne contiene soltanto una quantitÃ inferiore allo 0,1%

Ingredienti:

LATTE di vacca pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio microbico.

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Selezione, Maturi

Tipo di Latte:

Latte di vacca

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

ReperibilitÃ :

Quasi sempre disponibile

Origine latte:

Italia

UnitÃ di misura:

Kilo

Tipo di confezione:

Forma sottovuoto

Peso per confezione:

8,5 kg circa

Confezioni per collo:

1 forma

Conservazione:

In frigorifero da 0ÃC a +4ÃC

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0ÃC a +4ÃC

Durata del prodotto:

40 giorni

Ordine minimo:

1 forma

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	KJ 1458 - kcal 351
Grassi	27g
di cui acidi grassi saturi	19g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Proteine	27g
Sale	1,7g