VELO ROSSO UBRIACO IN VALPOLICELLA

Formaggio a latte parzialmente scremato, trattato in crosta con vinacce biologiche di Valpolicella

BESCHREIBUNG

Einheimischer Zuchtkäse aus Kuhmilch und Labkoagulation. Der Käse ist zwischen drei und acht Monaten gereift, dann wird er in weißem Trester gereift (der von verschiedenen Sorten sein kann). Anschließend wird der Käse vakuumverpackt, um die Verfeinerung abzuschließen, die zwischen mindestens zwei und acht Monaten liegt. In der Kruste nimmt es die goldgelbe Farbe des Mosts an. Die halbharte Paste bleibt weiß mit einem starken und aromatischen Geschmack

ZUTATEN

Teilentrahmte Kuhmilch aus kontrolliert biologischem Anbau,

Meersalz, mikrobielles Lab

Allergene vorhanden: Milch

CONSERVAZIONE
Da 0° a +6°

CONTROLLO: IT BIO 007 R26A
STABILIMENTO: IT 05/177 CE

VALORI NUTRIZIONALE PER 100G DI PRODOTTO:

Energia kJ	1590
Grassi (g)	31,2
Di cui grassi saturi (g)	18,2
Carboidrati	
Di cui zuccheri	
Proteine (g)	25,1
Sale (g)	1,7

SCHEDA LOGISTICA:

Nome:	Velo Rosso

Codice articolo	
Confezione	Singola sottovuoto
Shelf-life	270 gg
Confezione per cartone	1 forma o 4/4
Confezione per strato	8
Strati per pallet	10