



## VELO ROSSO UBRIACO IN VALPOLICELLA

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

### DESCRIZIONE

Formaggio nostrano d'allevatore prodotto con latte vaccino e lavorato a coagulazione presamica. Il formaggio viene maturato tra i tre e gli otto mesi, poi viene affinato nelle vinacce bianche (le quali possono essere di varietà diverse). A seguito il formaggio viene confezionato sottovuoto per completare l'affinamento, il quale varia da un minimo di due a otto mesi. In crosta prende il colore giallo oro del mosto. La pasta, semidura, rimane di colore bianco dal gusto deciso e aromatico

### INGREDIENTI

Latte vaccino parzialmente scremato da agricoltura biologica, sale marino, caglio microbico

*Allergeni presenti: latte*

### 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