



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

FORMAGGIO VENTO ESTATE KG.1,250X1

**LA CASEARIA
dal 1976
CARPENEDO®**



**CODICE
04379**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio a pasta dura affinato in barrique con fieno di alta montagna.

STAGIONATURA

5 mesi

PROCESSO PRODUTTIVO

Il Vento d'Estate viene prodotto a partire da una forma di formaggio vaccino proveniente dagli alti pascoli della valle del But in Carnia. La forma viene posta in barrique di rovere, avvolta da fieno adatto all'uso alimentare, proveniente dai pascoli delle vallate alpine dell'Alto Adige. Dopo minimo 5 mesi di permanenza in botte, il formaggio viene tolto e lasciato asciugare. Durante questo periodo in cui il formaggio è a contatto con il fieno e gli oli essenziali: la struttura della pasta cambia e diventa più compatta grazie alla fusione con gli aromi del fieno.

INGREDIENTI

LATTE vaccino, fermenti lattici, sale, caglio in pasta capretto, fieno di alta montagna (min. 0,1%) in crosta.

***LATTE

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa tra +4 °C e +6 °C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

300 giorni

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it