



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
CASEARIO MISTO

# DOBBIACO STANGA KG.5,5

**CODICE  
09599**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

L'Originale Dobbiaco è un formaggio da taglio delicato, leggermente acido, ha un sapore tipico e presenta dei forellini piccoli rotondi. La pasta è delicata, leggermente fondente, ma compatta al taglio.  
Provenienza del latte: Alto Adige - Alta Pusteria

## **STAGIONATURA**

Circa 6 settimane

## **INGREDIENTI**

LATTE pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: liozima da UOVO.

\*\*\*LATTE, UOVO

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

**Aspetto:** forma rettangolare specifica per affettare, crosta bianca fiorita (penicillium) edibile, avvolta in carta stampata

**Consistenza e gusto:** crosta leggera, pasta di color bianco lattica uniforme e cremosa verso i bordi, gusto consistente di latte

## **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra +1°C e +10°C

## **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**

60 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](http://www.marchispa.it)