

**Tipologia di prodotto**

Latticino magro di breve stagionatura a pasta molle di colore bruno rossastro.

Ingredienti

Sieroproteine di latte vaccino, latte crudo intero di vacca e/o caprino, sale.

Allevamento

bovino da latte allevato allo stato semi brado

Descrizione

Prodotto ottenuto per affioramento (ad alta temperatura, circa 90 °C, con agra o acido citrico) delle proteine del siero di latte vaccino, con l'aggiunta (10% circa) di latte crudo intero di vacca e/o caprino; subisce una leggera salatura e a seguire viene cotta al forno.

Maturazione/Stagionatura

tra 4 e 5 giorni

Pezzatura

di norma kg 1,5

Shelf life

sei mesi circa