

# Scheda Tecnica

NOME PRODOTTO:

**ELSA**

CARATTERISTICHE  
DEL LATTE

Categoria Latte: **Vaccino**

Caratteristiche Latte: **Intero**

Tecnologia Latte: **Latte Crudo**

Coagulazione: **Presamica**

Ingredienti: **LATTE crudo, sale, caglio**

CARATTERISTICHE  
TECNOLOGICHE

Tecnologia Casearia della Pasta: **Semi-cotta**

Consistenza della Pasta: **Semi-Dura**

Stagionatura: **3 mesi**

Diametro: **25 cm**

Scalzo: **15 cm**

Peso Medio: **5 Kg**

ESAME VISIVO  
E TATTILE

Forma: **Cilindrica**

Crosta: **Lavata**

Colore Esterno: **Arancio**

Colore Interno: **Bianco**

Occhiatura: **Media**

ESAME OLFATTIVO  
GUSTATIVO

Odore: **Latte**

Sapore: **Dolce**

Persistenza: **Breve**

Struttura: **Adesiva**

Le Tome di Villa SNC