

Scheda Tecnica

NOME PRODOTTO:

FULVIO

CARATTERISTICHE
DEL LATTE

Categoria Latte: **Vaccino**

Caratteristiche Latte: **Parzialmente Scremato**

Tecnologia Latte: **Latte Crudo**

Coagulazione: **Presamica**

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

CARATTERISTICHE
TECNOLOGICHE

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

Consistenza della Pasta: **Dura**

Stagionatura: **+6 mesi**

Diametro: **15 cm**

Scalzo: **12 cm**

Peso Medio: **4 Kg**

ESAME VISIVO
E TATTILE

Forma: **Cilindrica**

Crosta: **Muffettata**

Colore Esterno: **Grigio/Marrone**

Colore Interno: **Bianco**

Occhiatura: **Piccola, molto diffusa**

Erborinatura: **A volte**

ESAME OLFATTIVO
GUSTATIVO

Odore: **Acido**

Sapore: **Brusco**

Persistenza: **Medio-lunga**

Struttura: **Granulosa**

* LATTE NON PASTORIZZATO, il consumo di questo prodotto NON è consigliato per categorie fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse)

Le Tome di Villa SNC