

LATTERIA SOC. COOP. ARL. DI CAMOLINO Comune di Sospirolo	SCHEDE PRODOTTO	REV. 1.2 del 21.10.05
---	------------------------	------------------------------

FORMAGGIO “LATTERIA Casel Stagionato”	
DESCRIZIONE	<i>Formaggio a pasta morbida, prodotto con latte pastorizzato, parzialmente scremato, caglio, sale, fermenti lattici, latte innesto, lisozima</i>
CARATTERISTICHE	<i>Forma : cilindrica Dimensioni : (medie) altezza cm 6-7 diametro cm 30/35 Peso: medio circa 5,5 - 6,5 Kg Colore della pasta. Bianco Occhiatura: Presente ma poco diffusa Umidità: 46-48%</i>
CONSERVAZIONE	<i>Venduto dopo stagionatura di almeno 240 giorni, conservato a +4° C</i>
PERIODO DI CONSERVAZIONE	<i>6 mesi dalla produzione</i>