

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

FORMAGGIO “TIPO PRESSATO”	
DESCRIZIONE	<i>Formaggio a pasta semi dura prodotto con latte pastorizzato, parzialmente scremato, caglio, sale, fermenti lattici, lisozima,</i>
CARATTERISTICHE	<i>Forma : cilindrica Dimensioni : (medie) altezza cm 11-15 diametro cm 30/40 Peso: medio circa 12 - 15 Kg Colore della pasta. Bianco Occhiatura: Marcata irregolare Umidità: 46-48% (valori medi)</i>
CONSERVAZIONE	<i>Venduto dopo stagionatura di almeno 30 giorni, conservato in ambiente fresco</i>
PERIODO DI CONSERVAZIONE	<i>6 mesi dalla produzione</i>