Formaggio “Batuira”

Denominazione: Formaggio Batuira

Ingredienti: latte (origine provenienza Italia), fermenti, caglio, sale

Lavorazione: latte crudo con coagulazione presamica

Temperatura cagliata: pasta cruda lavorata da 33° a 40°

Forma: cilindrica a facce piane

Peso: 4,5 kg

Salatura: a secco realizzata a mano

Pasta: morbida ed elastica, di colore paglierino, con occhiatura fine ben distribuita

Sapore: dolce e ricorda la crema del latte e il burro

Stagionatura: minima 60 gg

Crosta: non edibile, sottile e di colore grigio e muffata

Coloranti: assenti **Conservanti**: assenti

Allergeni: latte e prodotti derivati, incluso lattosio

IT
T 8S7W
CE

Valliera Società Agricola ss
Produzione e sede operativa
Frazione Valliera, 54
12020 Castelmagno (CN)
www.desmartin.it – info@desmartin.it