



## Formaggio “Unico di Narbona”

**Denominazione:** Formaggio unico di Narbona

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

**Lavorazione:** latte crudo con coagulazione presamica

**Temperatura cagliata:** pasta semicotta e leggermente pressata, lavorata a 37° fino a 45°

**Forma:** cilindrica a facce piane

**Peso:** 4,5 - 6 kg

**Salatura:** a secco realizzata a mano

**Pasta:** mediamente compatta ed elastica, di colore paglierino, con rada occhiatura

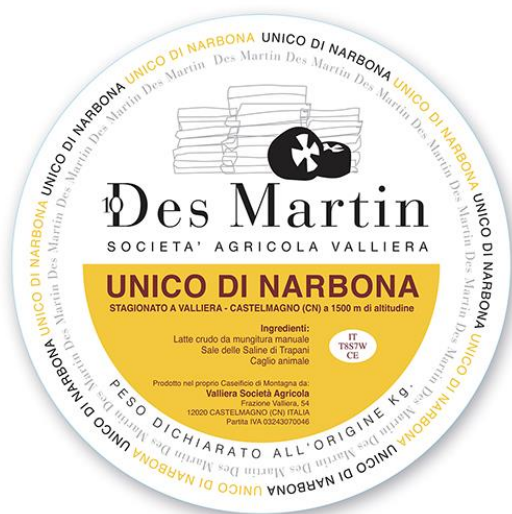
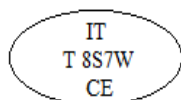
**Sapore:** gradevole, ben equilibrato, diventa leggermente piccante a stagionatura avanzata

**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



**Valliera Società Agricola ss**  
Produzione e sede operativa  
Frazione Valliera, 54  
12020 Castelmagno (CN)  
[www.desmartin.it](http://www.desmartin.it) – [info@desmartin.it](mailto:info@desmartin.it)